R610973

Library

of the

University of Toronto

Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/lagricultureetma00esti

L'AGRICVLTVRE ET

MAISON RVSTIQVE DE M. CHARLES ESTIENNE DOCTEVR EN MEDECINE.

***

En laquelle eſt contenu tout ce qui peut eſtre requis, pour baſtir maiſon champeſtre, nourrir & medeciner beſtiail & volaille de toutes ſortes, dreſſer iardins, tant potagers que parterres, gouuerner mouſches à miel, planter & enter toute ſorte d'arbres fruictiers, entretenir les prez, viuiers & eſtangs, labourer les terres à grains, façonner les vignes, planter bois de haute fuſtaye & taillis, baſtir la Garenne, la Hauronniere & le parc pour les beſtes ſauuages.

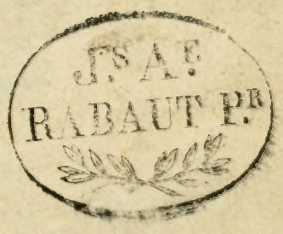
Plus vn bref recueil de la Chaſſe & de Fauconnerie.

A PARIS,

Par Iaques du Puis, libraire iuré de l'vniuerſité, à la Samaritaine, rue S. Iean de Latran.

M. D. LXIIII.

Auec priuilege du Roy.



A Monſeigneur Maiſtre

THOMAS DE BRAGELOIGNE CONSEILLER DV ROY NOSTRE SIRE, ET LIEVtenant criminel de la Preuoſté & viconté de Paris.

MONSEIGNEVR, *entre toutes les ſciences qui ſe peuuent cõtẽpler & exercer des hommes, nulle me ſemble eſtre, qui plus eſueille l'eſprit humain, qui rauiſe plus les ſens, qui engẽdre plus grande admiration des effets de nature, qui apporte plus grand plaiſir & recreation à l'eſprit las & trauaillé, qui ſoit plus vtile & neceſſaire à la vie des hommes, que l'Agriculture: en laquelle non ſeulement nous voyons à l'œil, manions & traittons auec les mains les œuures de nature, mais (qui plus eſt) nous y deſcouurons l'incomprenenſible puiſſance & grandeur de Dieu, qui d'vn petit pepin, grain, noyau, & menue plante, fait naiſtre, herbes, arbres, & fruits infinis: nous y recognoiſſons reluire naifuement les rayons & marques de la bonté & beneficence du grand Seigneur & Createur enuers ſes creatures, qui des choſes venants de la terre, nourrit, ſouſtient & entretient noſtre vie humaine: nous y prenõs vn plaiſir merueilleux à veoir*

les arbres & herbes par certain temps ſortir du ſein & matrice de leur mere nourrice : bref nous y apprenons la maniere de viure de noſtre labeur, de noz acqueſts & reuenus, de n'eſtre oyſifs, d'augmenter le noſtre, de meſpriſer tous delices, plaiſirs & autres telles vanitez, vrayes alumettes de tous vices. C'eſt pourquoy le poëte Latin à tant loüé l'heur & felicité des laboureurs : c'eſt pourquoy pluſieurs grands ſeigneurs ont delaiſſé leurs theatres, amphitheatres, colizees, colonnes, & autres edifices magnifiques: cõtemné leurs pourpres, diademes & parfuns, & ſe ſont addonnez à la culture des choſes ruſtiques : de ſorte que ſi nous voulons curieuſemẽt rechercher par ordre tous les diſcours des hiſtoires, tant anciennes que modernes, nous trouuerons que la plus part des perſonnages qui par leurs vertus ont eſté eſleuez, comme en vn theatre & ſupreme degré d'honneur, n'ont eu rien plus cher, plus exquis, ny en plus grande recommendation que l'Agriculture. Cyrus ce grand Roy des Perſes (comme teſmoigne Xenophon) en qui à reluiſt vne ſplendeur de toute gloire & maieſté, n'auoit plus grand contentement, que quand il pouuoit dreſſer quelque beau parterre, & ordonner certain nombre d'arbres en eſchiquier. L'Empereur Diocletian (ainſi que recite Sextus Aurelius Victor) de ſon bon gré & ſans aucune contrainte laiſſa le ſceptre de ſon Empire pour faire demeure perpetuelle, aux champs: tant de plaiſir prenoit il aux parterres & iardinages qu'il accou-

ſtroit de ſes propres mains. Les Senateurs, Dictateurs & Conſuls Romains, qui de tout temps ont commandé à l'vne des plus floriſſantes Republiques du monde, & deſquels la gloire à eſté celebree & eſpandue par l'vniuers, n'eſtoyent iamais tant aiſes que quand ils ruſtiquoyent, iamais tant contens d'eux meſmes que quand deliurez des affaires publiques ils pouuoyent à plein loiſir vaquer à la culture de la terre. Et combien que ſans aller plus outre, il ſeroit facile reciter vn nombre infiny de pluſieurs grands Seigneurs de noſtre temps, qui en ce regard pourroyent ſeruir d'exemple aux autres: toutesfois nous doit ſuffire & contenter la ſeule commemoration du feu Roy François, pere des ſciẽces, lequel encor' qu'il ne ſ'employaſt qu'és choſes d'extreme magnanimité & grandeur, ce neãtmoins eſtoit tant ſtudieux de l'Agriculture, que non ſeulement il en à mis par eſcrit quelques poëmes beaucoup plus doctement & elegamment que Hieron & Philometor Rois de grand nom, mais auſsi par certains ſalaires & ſommes de deniers propoſez & donnez à pluſieurs peregrinateurs, à fait que noſtre France à eſté enrichie de pluſieurs plãtes, herbes, & arbres exquis, deſquels au parauant non ſeulement la figure & culture nous eſtoyent du tout incogneues, mais auſsi les noms d'iceux. Voila ſur tout ce que nous doit donner aſſeuré & certain iugement, que l'Agriculture eſt l'vne des plus hautes & nobles choſes de ce monde. Or ceſte ſcience n'a eſté ſeulement de tout temps miſe en

vſage & pratique de labeur par les Rois & princes, mais encor par les eſcrits de pluſieurs grands perſonnages illuſtrez en langues diuerſes: comme en Grec, par Philometor, Hieron, Archelaus, Orphæus, Muſæus, Homere, Heſiode, Conſtantin Ceſar: En Latin, par Varron, Catõ, Columelle, Palladius, Vergille, Æmilius Macer: En langue Punique, par le Roy Attalus, & Mago, duquel (cõme recitent les Hiſtoires) les eſcrits furẽt apportez à Rome, comme vn threſor exquis & ſingulier, apres les ruines de Chartage: & cõbiẽ que tous ces auteurs ayent par leurs doctes eſcrits tellemẽt illuſtré l'art d'Agriculture, qu'ils ſemblent auoir oſté à leur poſterité tout l'honneur & moyen de pouuoir adiouſter ou inuenter quelque choſe de nouueau, toutesfois i'oſeray bien dire qu'ils n'ont tant doctemẽt ny tant exactement eſcrit, qu'ils n'ayent obmis & laiſſé quelque choſe, que leurs ſucceſſeurs peuuent facilemẽt obſeruer & annoter: car chacũ d'eux à parlé de la culture de la terre ſelon ſon païs: les vns pour la Grece, les autres pour le païs d'Italie, les autres pour la Barbarie: les vns ont attaints ſeulement vne partie de l'Agriculture, les autres deux ou trois, les autres par trop ſuccinctement ont pourſuiuis leurs deſſings, les autres en ont parlé aſſez confuſement, tellement que de tous leurs eſcrits peu de profit en pourrions tirer pour noſtre Agriculture Françoyſe: en quoy ne me pourrois aſſez eſmerueiller de la negligence, ie ne ſcay ſi ie dois dire fetardiſe & puſillanimité de gens de noſtre nation,

qui n'ont eu aucun ſoing d'illuſtrer noſtre agriculture Françoyſe, mais ſe ſont contentez de traduire Columelle, Conſtantin Ceſar, & quelques autres auteurs, en noſtre langue, cõme ſi noſtre agriculture Françoyſe eſtoit pareille à celle que traitte Columelle & Conſtantin Ceſar: car l'vne eſt pour le païs d'Italie, l'autre pour la Grece: comme auſsi ſi noſtre France n'eſtoit fertile & affluente en toutes choſes ruſtiques, autant, voire plus, que ne fut onques la Grece & l'Italie: & qu'elle ne meritaſt vne particuliere deſcription de ſon agriculture auſsi bien que l'Ītalie ou la Grece: comme pareillement ſi noz eſprits n'eſtoyent autant feconds & dextres à parler ou eſcrire, que les Grecs ou Latins, & que noſtre langue ne fuſt pour le iourd'huy autant copieuſe & feconde que fut onques celle des Grecs ou Latins.

C'eſt, MONSEIGNEVR, *l'occaſion & raiſon principale qui m'a induit, outre la priere que m'en auez fait quelquesfois, qu'ay receu pour commandement pour l'obeïſſance & ſeruice que vous dois, de diſcourir la forme de noſtre agriculture Françoyſe: & d'autant plus curieuſement que noſtre païs eſt le plus copieux, abondant, & fertile en toute choſe venant de la terre, & neceſſaire pour la vie humaine que nul autre, ioinct que peu de choſes ſe trouuent és païs eſtranges, principalement quant aux plantes, qui ne ſoyent maintenant appriuoiſees, & faites domeſtiques en noſtre region par la diligence des noſtres. Or i'ay nom-*

mé le traitté qu'en ay fait, l'Agriculture Françoyſe, & maiſon ruſtique, parce que ie ne paſſe en ſorte que ce ſoit ſur les païs tranſmarins, ny tranſmontains, & partant ne me ſers aucunement des eſcrits de ceux qui en ont fait mention au temps paſſé, comme de Caton, Varron, Columelle, Palladius & autres, deſquels les preceptes & deſcriptions ſeruoyẽt plus pour la nation Italique, que pour la noſtre, en teſmoignage de la Serpe Gallique, que Columelle priſe ſi grandement. Et qu'il ne ſoit vray que nous ne nous aydions de ces auteurs, les termes, les façons de labeur en quelque terre que ce ſoit, vous en feront ſuffiſant teſmoignage. Et ce-neantmoins ie puis bien affermer, & ſans iactance, que n'ay rien obmis de tout ce qui peut eſtre requis pour la perfection de l'agriculture Françoyſe: en quoy n'ay eſpargné ny ma peine, ny frais aucuns: car n'ayãt auteur quelconque, ſur lequel me peuſſe renger & prendre quelque exemplaire de mes deſſeings, ay eſté contraint de ruſtiquer ſouuentesfois, & familierement conuerſer auec toute ſorte de gents ruſtiques, comme auec laboureurs, vigneros, chartiers, bouuiers, aſniers, muletiers, bergiers, iardiniers, peſcheurs, chaſſeurs, oyſelleurs, fauconniers, à fin que ie cogneuſſe les choſes aſſeurément, & que ne fuſſe ſcripteur des choſes ouïes ou leuës, comme ſont pluſieurs de noſtre temps, mais pluſtoſt auteur oculaire & quaſi practicien de noſtre agriculture Françoyſe, & maiſon ruſtique.

Or maintenant (MONSEIGNEVR) *puis que i'ay combatu*

combatu auec ſi grand labeur, & qu'à mon aduis ie ſuis demeuré victorieux, il ne me reſte autre choſe pour le parfait accompliſſement de mes deſirs & intentions, que de vous offrir, conſacrer & dedier ce fruit abortif de mes muſes, & iuſte tribut de mes peines, y eſtant non ſeulement aſtraint par pluſieurs particulieres obligations, plus grandes que ne pourroyent eſtre celles du fils enuers le pere, mais meſme par le merite d'vne infinité de vertus, qui vous rendent tant admirable, que la memoire de vous ne pourroit iamais eſtre eſteinte: car outre les dons excellents de l'eſprit & de nature, qui ſont en vous, outre la ſinguliere cognoiſſance de pluſieurs ſciences, & principalement de Iuriſprudence, la grande promptitude de traitter des cauſes en iugement, la ſubtilité incredible de compoſer les controuerſes, & expedier les labyrinthes & difficultez de proces: encor reluit-il en vous vne ſinguliere authorité, grauité ſenile, vne integrité, vne droiture de iuſtice, tant admirable, tant celebree & cogneuë d'vn chacun, qu'auez de tout temps rauy & enflammé les affections de toutes ſortes de perſonnes, à vous aymer, reuerer, craindre, honnorer, & deſirer pour leur ſouuerain Iuge & Seigneur.

C'eſt auſſi pourquoy LE ROY *de France Charles neufieſme regnant à preſent, non par faueur, non par brigues, non par recommandations d'autruy, non par grãdes ſommes de deniers, ou promeſſes (qui ſont pour ce iourdhuy les plus frequentes manieres d'impetrer*

& obtenir toutes dignitez & magiſtrats) vous a eſleu & nommé ſur tous les autres pour tenir ſon ſiege de iudicature criminelle. En quel eſtat combien eſt entiere & inuiolable voſtre equité, combien eſt grande & ſaincte voſtre diligence à exercer iuſtice, i'en appelle en teſmoing toute la France, laquelle fort eſiouïe de voſtre nouueau magiſtrat, eſpere en bref par voſtre moyen auoir en toutes ſes contrees & païs, vne tranquillité, & ſeurté cõtre toutes les voleries, embuſches, larcins, brigandages, & autres dangers infinis deſquels par le paſſé elle a eſté miſerablement affligee & vexee de toutes parts.

Or, MONSEIGNEVR, *encor que ie ſoye bien aſſeuré de l'ardente amitié que portez à ceux qui font profeſſion des ſciences, ie vous ſupplieray treshumblement d'auoir pour aggreable l'œuure que ie vous offre: en meſurant le preſent, non pas ſelon voſtre grandeur, à laquelle ſeroit bien requis dedier œuure mieux accomply, ains ſelon l'intention & deuotion de celuy, qui le vous preſente, comme partie des arres de meilleure choſe, que i'ay propoſé de vous dedier en bref. Et à tant ie prieray Dieu le Createur, vous donner tres-heureuſe & longue vie. Ce iourd'huy quinziesme de Ianuier, 1564.*

Voſtre tres-humble & tres-obeïſſant,

Charles Eſtienne.

TABLE DES CHAPITRES
du premier liure de la maiſon Ruſtique.

1 Velle forme d'agriculture ſera traittee, cy apres 1.a
2 Le proiect de ce qui ſera deſcrit cy apres 1.b
3 Quelles choſes ſont requiſes, auãt que baſtir la metairie 2.a
4 Aſsiette de la maiſon ruſtique auec ſes appartenances 2.b
5 Le baſtiment & pourpris de la maiſon Ruſtique, 5.b
6 L'office du pere de famille 8.a
7 L'office du fermier 8.b
8 L'eſtat de la fermiere 9.b
9 Les vaches 10.b
10 Les poulles 11.a
11 Les oyes 14.a
12 Les cannes 16.a
13 Les Faiſans & gelinotes,
14 Les paons 17.a
15 Poulles d'Inde 18.a
16 Les tourterelles, perdrix, cailles & grues 18.b
17 Le coulombier 19.b
18 Le bouuier 21.a
19 Le porcher 24.b
20 Le berger 25.b
21 Le cheurier 27.b
22 Le cheuil 28.a
23 Le chartier 29.b
24 L'aſne 33.b
25 Le muletier ibid.

Table des chapitres du ſecond liure.

1 L'Aſsiette & pourpris des iardins, tant potager que parterre 35.a
2 Quel doit eſtre le terroir & labourage des iardins 35.b
3 La forme des hayes des iardins 35.b
4 Des treilles du iardin potager 36.a
5 Le labour du iardin potager 36.b
6 La diſpoſition des planches du iardin potager, 36.b
7 L'aſsiette des couches du iardin potager 37.a
8 Le temps de ſemer le potager 37.b
9 Planter, replanter, cueillir & garder les herbes potageres 38.a
10 Des herbes pour les potages en particulier, & premieremẽt des choux, 39.a
11 La laictuë 39.b
12 L'endiue 40.a
13 Cichoree 40.b
14 Artichaud 40.b

15 Pourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf 41.a
16 Bettes & poiree 41.a
17 Arroches 41.a
18 Eſpinars 41.b
19 Bourroche, bugloſe, & langue du chien 41.b
20 Porreaux, ciboules, ciuots 41.b
21 Pourceline ou pourpier, 42.a
22 Ails, oignons, eſchalottes appetits 42.a
23 Perſil, anet, fenoil, anis, roquette 42.b
24 Aſparge 42.b
25 Targon 43.a
26 Creſſon & birle 43.a
27 Saffran 43.a
28 Naueaux raues, refforts, carrottes, panets & paſtenades 43.b
29 Seneué 43.b
30 Pauot 43.b
31 Concombres & citrouilles 43.b
32 Melons & põpons 44.a
33 Singularitez pour les melons & fruits ſemblables 44.b

PARTERRE OV IARDIN à fleurs.

34 Quel profit & plaiſir apporte le parterre 45.a
35 L'aſsiette, diſpoſition & culture du parterre 45.b
36 La diſpoſition des herbes & fleurs du parterre 45.b
37 Des herbes pour les bouquets en particulier. Et premieremẽt des violettes de Mars 46.a
38 Oeillets 46.a
39 Lis 46.b
40 Des herbes odorantes en particulier: & premierement du baſilic 46.b
41 Rue 47.a
42 Menthe 47.a
43 Thym 47.a
44 Origan ibidem
45 Sarriette & hyſſope 47.b
46 Coriandre ibidem
47 Sauge ibidem
48 Aluine ibidem
49 Roſmarin & ioſmin ibi.
50 Serpolet ibidem
51 Anet ibidem
52 Fenoil 48.a
53 Bref diſcours des arbres & arbriſſeaux, tant eſtrãgers q̃ domeſtiques, qui ſont plãtez ou tranſplãtez au parterre 48.a
54 Des arbriſſeaux d'où ſont faits les berceaux du parterre en particulier : & premierement du cypres 48.b
55 Roſier 48.b
56 Bouïs geneſt, cedre, ſauignier 49.a
57 Des arbres & arbriſſeaux tant eſtrãgers que domeſtiques, qui ſont plantez ou ſemez par couches ou vaiſſeaux ou parterre en particulier 49.a
58 Meurtre 49.b
59 Palmier ibidem

60 Pin 50.a
61 Figuier 50.a
62 L'oliuier 51.a
63 Piſtaches 51.b
64 Citronniers, orengers, limoniers, poucilles ibid.
65 Grenadiers 52.b
66 Des deux iardins particuliers aſsis au bout du iardin potager & du parterre 53.a
67 Garence 53.a
68 Gaude & gueſde 53.b
69 Chardon à bõnetier ibi.
70 Le ſaffran 54.a
71 Bref renuoy touchãt les legumes 54.b
72 Le remede contre les accidẽts qui ſuruiẽnent aux herbes 55.a
73 La mouſche à miel 56.a
74 L'aſsiette du lieu pour les mouſches à miel 56.b
75 La forme & aſsiette des ruches pour les mouſches à miel 57.a
76 Quelles doiuent eſtre les mouſches à miel 57.b
77 Quel doit eſtre le gouuernemẽt des mouſches domeſtiques 58.a
78 La maniere de gouuerner les mouſches à miel 58.b
79 Les remedes des maladies auſquelles ſont ſubiettes les mouſches à miel 59.b
80 La maniere de recueillir le miel 60.a
81 Pour faire le miel & la cire 60.b

Table des chapitres du troiſieſme liure.

LE VERGER.

1 Des differẽces de verger, 61.a
2 Le iardin fruitier 61.b
3 La pepiniere, qui eſt la plãte d'arbres par pepins ou ſemence 62.a
4 La baſtardiere 62.b
5 La plante à noyau 63.a
6 Plante par ſcions & reiettons 64.a
7 Piquer ou affier par brãchettes ou drageõs 64.b
8 Maniere de faire ſcions à planter 65.a
9 De prouigner reiettons, ou antenais 65.b
10 Enter ſauuageaux & autres arbres, &c. 66.b
11 Choiſir cueillir & tailler les greffes pour enter en fente en tronc, &c. 67.a
12 Enter en fente & entre l'eſcorce & le bois 67.b
13 Enter au bout des branches 69.a
14 Enter entre le bois & l'eſcorce 69.a
15 Enter en eſcuſſon 69.b
16 Autres manieres d'enter ſur toutes ſortes d'arbres 70.b
17 Singularitez d'enter, planter, & ſemer arbres, pour auoir fruits exquis 71.b
18 Du temps de planter &

replanter les arbres entez gros & moindres 75.a
19 Du lieu & ſolage en general 76.a
20 Du lieu & temps auquel chacun arbre fruitier ayme d'eſtre ſemé, planté, & enté en particulier, & premierement de l'amandier 76 b
21 Noiſillier & couldre 76.b
22 Ceriſier 77.a
23 Coignier 77.a
24 Orẽgier, poucille, citron, limon 77.b
25 Figuier 77. b
26 Pommier 78.a
27 Poirier 78.a
28 Le meurier 78.b
29 Noyer 78.b
30 Oliuier 79.a
31 Dattier & palmier 99.b
32 Chaſtaignier 79.b
33 Pin 79.b
34 Prunier 79.b
35 Grenadier 80.a
36 Cormier 80.a
37 Guindolier autrement dit iuiubier 80.a
38 Laurier 80.b
39 L'eſpace qu'il faut entre les arbres fruitiers que lõ replante 80.b
40 Autres pretextes de planter arbres fruitiers 81.a
41 Eſmonder, deſchauſſer & nettoyer les arbres 82.a
42 Medeciner les arbres fruitiers 84.a
43 Garder & conſerver le fruit des arbres pour eſtre oſtez & mangez en ſaiſon, & hors icelle 85.b
44 Maniere de faire le cidre 87. a
45 Quelques ſingularitez de confire des fruits pour la reſerue de toute l'annee 87.b

Table des chapitres du quatrieſme liure.

LA PRAIRIE.

1 Qu'il y a deux ſortes de pré 89.b
2 Quelles terres ſont bonnes pour les prez 90.a
3 Quelle culture demandẽt les prez ibid.
4 Ce qu'il faut ſemer aux prez 90.b
5 Qu'il faut eſſarter, eſpierrer & fumer les prez 91 b
6 La cueillette de foin ibid.
7 L'ozeraye 92.a
8 La taulſaye 92.b
9 L'ormaye & aulnaye ibi.

L'ESTANG, LA MARE, & la foſſe à poiſſon.

10 Quel eſt le gibbier & l'eſtang 93.a
11 De quels poiſſons on doit peupler les eſtangs, mares & foſſes à poiſſon 93.b

12 Qu'il faut curer les eſtãgs 94.a
13 Qu'il faut auoir ſoing de la leuee de l'eſtang ibid.
14 Quel ſoin eſt requis pour la mare & la foſſe à poiſſons 94.b
15 De la nourriture des poiſſons d'eſtãg, mare, & foſſe à poiſſons ibid.
16 De la peſche des poiſſons 95.a
17 Pour faire aſſembler les poiſſons en vn lieu ibid.
18 Pour prendre toutes ſortes de poiſſons, tant petits que grands 95.a
19 Pour prendre petits poiſſons 95.b
20 Pour amorcer les tortues 95.b
21 Pour les ſeiches 95.b
22 Pour prendre le poiſſon menu, qu'on appelle loches 95.b
23 Pour prendre perches, 96.a
24 Pour prendre ſaulmons, tãt de riuiere que de mer 96.b

Table des chapitres du cinquieſme liure.

DE LA CVLTVRE DES grains & legumes en terres labourables.

1 Quelle maniere de cultiuer les terres labourables ſera traitee en ce liure 97.a
2 Quelles ſont les terres labourables de noſtre Frãce 97.b
3 Combiẽ de façon demãdent les terres labourables 98.a
4 Eſpierrer, premiere façõ des terres labourables, 98.b
5 Amender, ſeconde façon 99.a
6 Fumer tierce façon 99.b
7 Auant que ſemer faut labourer, de premiere & ſeconde façon 100.a
8 Que ſelon les païs lon ſe ſert de diuerſes beſtes, pour labourer les terres, 100.b
9 Eſmotter, puis labourer, de ſeconde façon 101.b
10 Semer 101.b
11 Choix de grain, pour ſemer 102.b
12 Hercer 102.b
13 Sarcler 102.b
14 Moiſſonner 102.b
15 Battre le bled 103.a
16 Quel doit eſtre le grenier à mettre le bled 103.b
17 Panifice & biere prouenants du bled 103.b
18 La culture des mars & legumes en particulier, & premierement de l'orge, 104.a
19 Auoinẽ 104.b
20 Mil & panic 104.b
21 Seſame ibid.

22 Lentille 105.a
23 Phaſeols ibid.
24 Lupins ibid.
25 Febues 105.b
26 Petits pois, pois ciches, ers ibid.
27 Chanure ibid.
28 Lin 106.a
29 Nauets & raues ibid.

LA VIGNE.

30 Quel terroir demande la vigne 106.b
31 Que nulle vigne ſe fait par pepiniere, ſi ce n'eſt pour plaiſir ibid.
32 La façon de planter la vigne 107.a
33 Quel terroir & culture premiere demande la vigne nouuellement plantee 108.a
34 En quel temps faut planter la vigne ibid.
35 Plãte de vigne noire 108.b
36 Plante de vigne blanche 109.b
37 Le labour de la vigne parcreuë 110.a
38 La maniere d'enter la vigne 111.b
39 Quelques petites ſingularitez touchant la vigne ibid.
40 Les maladies de la vigne, & remedes d'icelles 112 a
41 La maniere de faire vendanges 113.a
42 Du temps de percer les tonneaux, & gouſter le vin 113.b
43 Quelques petites ſingularitez touchant le vin 115.a
44 Diſcours d'aucũs vins qui ſeruent à l'vſage de medecine 117.b
45 Des vices & accidens qui ſuruiennent au vin 118.a
46 Maniere de faire vinaigre 119.a
47 Quelques petites ſingularitez touchant le vinaigre 119.b
48 La maniere de faire du verius 120.b

Table des chapitres du ſixieſme liure.

LA GARENNE.

1 Aſsiette de la garẽne 121.a
2 Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne 122. a
3 Quel traittement demande le connin de la garenne 122.b
4 Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier 123.b

LE BOIS.

5 Que le terroir eſt à conſiderer auant que planter le bois 123.b

Que

6 Que le cheſne, chaſtaignier & orme, ſont les plus nobles arbres des bois 124.a
7 L'aſsiette & diſpoſition du bois de haute fuſtaye 124.b
8 La maniere de planter les arbres du bois de haute fuſtaye 125.a
9 Du temps de labourer les bois 126.a
10 Que le bois ſoigneuſement labouré, profite dauantage que celuy qui n'eſt labouré 126.b
11 Tranſplanter les arbres 127.a
12 De la forme d'eſmonder, esbrancher & nettoyer le bois ibid.
13 De la ſorte de ſemer gland pour faire venir cheſnes 127.b
14 De la forme de faire venir les arbres ſauuages de ſemẽces, pour apres trãſplanter autre part 128.b
15 Le plaiſir qui viẽt du bois ſauuage planté, & profit d'iceluy 129.a
16 Traitté de la nature proprieté & difference des arbres ſauuages, & quel terroir ils demandent 130.b
17 De l'aulne, peuple, ſaulx, & autres bois aquatiques 131.a
18 Des freſnes, erables, & ormes 132.b
19 Des chaſtaigniers 133.a
20 Des cheſnes & de leur difference, charmes, fouſteaux, & ſemblable bois 133.b

PARC AVX BESTES ſauuages.

21 L'aſsiette du parc, & gouuernemẽt des beſtes ſauuages y contenuës 135.a

HAIRONNIERE.

22 L'aſsiette de la haironniere, & gouuernement de hairon 135.b

LA VENERIE, OV la chaſſe.

23 Qu'il y a trois ſortes de chaſſe 136.b

LA CHASSE OV VENERIE du cerf.

24 Quels chiens ſont bons pour la chaſſe 137.a
25 Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chaſſe 139.a
26 Qu'il faut cognoiſtre le cerf & ſçauoir ſon giſte, auant que le courir 139.a
27 Comme il faut courir le cerf 141.a

LA CHASSE DV ſanglier.

28 En quel tẽps il faut chaſ-

ſer le ſanglier, & les marques du bon ſanglier, 143.b
29 Du ſanglier, pourceau priué maſle & femelle ſanglier 144.a
30 La demeure du ſanglier, 144.b
31 La prinſe du ſanglier, 144.b

LA CHASSE DV lieure.

32 Du plaiſir & profit de la chaſſe du lieure, & des chiens qui y ſont requis 145.a
33 Les marques du bon lieure, du maſle & de la femelle, & de ſon giſte, 145.b
34 La prinſe du lieure 146.a
35 Le profit de la chaſſe du regnard & du teſſon, 148.a
36 Deux ſortes de regnards & de teſſons 148.a
37 Deux ſortes de baſſets, pour courir les regnards & teſſons, & la maniere de les dreſſer 148.b

FIN.

Premier liure de la maiſon RVSTIQVE. QVELLE FORme d'agriculture ſera traictee cy apres.

CHAP. I.

TOVT ainſi que la façon de baſtir que nous auons auiourd'huy, pour la couuerture & repos des hõmes, ne ſe troue pareille à celle des anciẽs: auſsi voyõs nous le labour des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux grandement varier ſelon les contrees, le Solaige, le fõds, & aſsiette des lieux, eſquels elles ſont ſituees: & n'eſt pas le langage, le veſtemẽt, ny les vtils & inſtruments mechaniques, qui ne changent ſelon les regions, qui toutesfois n'empeſche en rien, que nous n'en ſoyons auſsi bien, ou mieux accommodez, que noz predeceſſeurs. Par cela nous pouuons veoir noſtre agriculture moderne raporter & reuenir au meſme point de celle des anciens, qui eſt de viure du fruit de la terre par nous cultiuee. Parquoy m'a ſemblé hors propos ſarreſter du tout à la difference du labour des anciens, ſelon les regions habitees de pluſieurs peuples d'iceux, chacun deſquels auroit façon de viure particuliere, oultre ce, que pour aiſement ſaccommoder auec les perſonnes, lon à touſiours eu couſtume ſe renger à la mode de païs, ſans ſaffectionner, ou par lecture des anciens liures, ou par trop grande curioſité ruine & deſtruction des bons eſprits, à tant de nouuelles manieres de baſtir, cultiuer, parler ou eſcrire: car par tels moyens, en cuidant reformer les choſes ſans les parfaitement congnoiſtre, lon eſt

Diuerſité du labour de la terre, ſelon la varieté des païs.

Trop grande curioſité ruine des bons eſprits.

bien ſouuẽt cauſe de les perdre, & aneantir. Parquoy ne vous eſmerueillez, ſi le baſtiment & labour de noſtre maiſon françoiſe ne reſemble du tout à celuy des anciens: Car noſtre intention eſt ſuyuãt le prouerbe qu'il fault apprẽdre les meurs antiques, & faire comme de preſent, vous adreſſer les moyẽs de tellement aſſeoir & entretenir vne ferme, metairie, ou heritaige aux champs, (nommez le comme il vous plaira) qu'il puiſſe nourrir, auec quelque profit, & ſuccreſt, vn bon meſnage, & toute ſa famille, dont eſt ce que les Champenois l'appellẽt au iourd'huy gaingnage: Car il n'y à choſe qui apporte plus de gaing à ſon maiſtre, que la terre biẽ cultiuee, & raiſonnablement entretenue.

Quelle forme d'agriculture ſera traitee cy apres.

Prouerbe.

Le nom de la maiſon ruſtique eſt ferme, metairie, ou heritage aux champs.

Gaingnage mot vſité par les Chãpenois qui ſignifie metairie.

Le proiect de ce qui ſera deſcrit cy apres. Chap. 2.

POur memoire, & comme forme d'ordonnãce de noſtre agriculture françoiſe, nous vous propoſerons vn lieu champeſtre aſsis en tel endroit qui ſe pourra trouuer, non pas choiſir, & le dreſſerons, ſans deſpens extraordinaires, vne maiſon auec ſes appartenances, telles, ou à peu pres, pour noſtre temps, que le bon Caton a figuré pour le ſien, en ſon agriculture Romaine, auquel endroit nous traicterons de l'eſtat & office du Fermier, de ſa femme, de ſes gens, du beſtail, des volailles, & autres telles choſes.

Caton agriculteur.

Sommaire du premier liure.

A l'vn des coſtez de ceſte maiſon, iuſtemẽt & à l'endroit ou donne le Soleil leuant, nous mettrons d'vne part le Iardin du meſnage, qui audela de ſa hayevifue, comprendra les treilles à veriuſt, auec les herbages neceſſaires à la maiſon, Et encor pour le profit, le Saffran, le Chardon à bõnetier, la Gaulde, la Garance, & les Fillaſſes, ſi meilleur ne ſemble reſeruer ceſte culture en plain champ, auec les mars. De l'autre part, nous aſſerrons le Iardin à fleurs & odeurs, auecq' ſes aornemens, & parterres. Au dela de la haye, nous mettrons les potages, comme Poix & Febues, & autres ſortes de legumes, auſsi les Melons, Citroulles, Cõcombres, Artichaulx & ſem-

Sommaire du ſecond liure.

Iardin du meſnage.

Treilles à veriuſt.

Iardin à fleurs.

blables: auquel lieu nous traicterons des mouches a miel. Mouches à miel

Apres les iardins nous cultiuerõs le clos ou verger à fruits, & la poserons la pepiniere pour les Sauuageaux, la Bastardiere pour enter. Puis le quarré des arbres par creux, & transplantez. Sommaire du troiſieme liure. Verger à fruits Pepiniere. Bastardiere.

Suiuant le verger pres du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage, auec l'ozeraye l'ormaye, l'aunaye & la saulsaye au circuit: & au dela nous mettrons l'estang, ou le viuier, puis les grands prez, pour la prouision & reuenu du seigneur. Sommaire du quatrieſme liure Eſtang. Viuier.

Entre le Midy & le Septentrion, nous asserrons les terres à grain, & traiterons de leur façon & labourage: & au dessus, moitié en pente, & moitié sur la butte ou colline, à l'endroit qui plus prendra du midy, nous planterons la vigne, & dirons la culture d'icelle. Sommaire du cinquieſme liure. Terres à grain. Vigne.

Entre le Septentrion & l'Occident, nous mettrons la garẽne en autre colline, ou costau. Et au dessus le tailliz & bois de fustaye, auquel lieu nous n'oublierõs rien de ce qui appartient à la façon & gouuernement des bois. Ferons aussi mention du Parc pour les bestes sauuages, de leur chasse mais en peu de propos (Car n'est besoing qu'vn bon mesnager s'amuse à la chasse) de la hairõniere. Finablemẽt, descrirons en brief la façon & maniere de prendre les oyseaux. Sommaire du sixieſme liure. Garenne. Tailliz & bois de fuſtaye. Parc des beſtes ſauuages. Heronnerie. Chaſſe aux oyſeaux.

Par ce moyen, resteront peu de choses à desduire touchãt la beauté, & proffit d'vne metairie chãpestre telle que doibt desirer celuy qui veult curieusement & auec raison viure du labeur de sa terre.

Quelles choſes ſont requiſes auant que baſtir la metairie. *Chap. 3.*

Vant à la proprieté de l'heritage dont plusieurs autheurs Grecs & Latins ont si curieusement traité, ie ne m'en empesche autrement presupposant ou que ceste maison rustique, & la terre à elle subiecte, vous soit venuë de succession, & que vous la vueillez accommoder à vostre aisance, ou que si vous l'auez achetee, vous l'ayez biẽ nettoyee premier que la bastir, & aproprier, car ainsi que lon

Cuiſine, premier baſtiment d'vne bõne maiſon.

dit, que le premier baſtiment d'vne bõne maiſon doibt eſtre la cuiſine, c'eſt à dire le reuenu, & le fonds, pour l'entretenir: auſsi le premier point d'vn pere de famille, auãt que baſtir & dreſſer ſa maiſon, eſt d'aduiſer bien diligemment qu'elle ſoit du tout ſienne, & qu'il n'ait plus affaire à mineurs, crediteurs, rẽtiers, ou ſuperieurs, qu'ils le diſtrayent de ſes negoces. Qu'il ait fourny à tous frais, & ſolennitez de iuſtice, & nommémẽt aux licitatiõs & decrets qui ſont les plus ſeures voyes d'acheter pour le iourd'huy: Car on trouue plus grand nombre de ſots acheteurs que de ſots vẽdeurs. Que l'an & iour ſoit paſſé, qu'il ait eſchangé, ſuſcité & eſmeu nouuelles debtes, pour eſclarcir ſon heritage, & n'y employe la valeur d'vn denier, qu'il n'ait entierement cheuy borné, & arpenté auec ſes voiſins: & acheté paix des plus hargneux. Somme qu'il ſoit hors de toute cour & proces: & que ſ'il luy demeure quelque cas à parfaire [comme lon dit que terre ameine guerre] que ce ſoit pluſtoſt à luy à demander qu'à defendre. I'entends touchant ſes droits ſeigneuriaux & cenſiues, deſquels il ne doibt nomplus laiſſer decheoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce ſoit, qu'vne tuille de ſa couuerture qui a traict de temps nõ reparee & remiſe en fait cheoir d'autres, & porte grãd dommage au logis.

Maiſon ſienne.

Decrets, ſeures voyes d'acheter.

Plus de ſotsacheteurs que vendeurs.

Seur acheter.

Acheter paix.

Terre ameine guerre.

Rien n'eſt à negliger au pere de famille.

Aſsiette de la maiſon ruſtique auec ſes appartenances. *Chap. 4.*

Contentement.

OVoy qu'en toutes choſes, chacun demande ſes cõmoditez, & ſ'efforce approcher le plus pres de la perfection qui luy eſt poſsible, toutesfois le bien apris & modeſte pere de famille ſe contente de ce qui luy vient de la main de la grace de Dieu, & prend en gré de ſa munificẽce & largeſſe, tel gueret, tel fonds, & aſsiete qui luy eſchet, eſtant certain que le choiſir, ny la perpetuelle iouiſſance n'en eſt à luy, nõ plus que les empires & royaumes aux Princes. Parquoy ſi le lieu de ſa naiſſance, de ſucceſsion, ou acqueſt n'eſt naturellement ſi propre & commode qu'il le pourroit bien ſouhaitter, il le doibt tellement accommoder par ſon artifice, & taſcher par ſon labour, à ſi ſongneuſemẽt l'amẽder & ameliorer, qu'il ſen puiſ-

Labour & art neceſſaire au pere de famille.

ſe contenter, pour la nourriture de luy & des ſiens, & dreſſer vne maiſon. Car plus ne ſcauroit il deſirer [ſi le prouerbe eſt veritable] qu'en cent ans ciuyere, en cent ans banniere. Prouerbe ancië

Vouloir en ceſt endroit preſuppoſer la ſituation d'vne maiſon ruſtique, telle & ſi parfaite, que riẽ n'y peuſt mãquer, ce me ſembleroit choſe loing de toute raiſon. Bien eſt vray que ſi tel endroit ſe pouuoit trouuer, que l'air l'eau, & la terre y donnaſſent entiere faueur, cela ſeroit fort à propos: mais ny les Empereurs, ny les Rois ne ſe ſcauroient contenter, que de l'aſsiette de leurs regions, les vnes plus chauldes, plus froides, plus ſubiectes à putrefaction, les autres moins vtiles à la production des fruits, & quelques vnes de moyenne façon, & rencontre. Vray eſt qu'outre ce que la neceſsité engendre l'artifice, il ne ſe trouue incõmodité qu'il ny ayt quelque autre cõmodité pour recompenſe: comme en lieux chaulds viẽnent les bons vins, & fruits de garde: En lieux froids, force eaux douces, & quelquefois marines, qui leur apporte grand profit: en d'autres le plus ſouuẽt, quãt la terre n'eſt fructueuſe au deſſus, elle l'eſt au deſſoubs, comme en pierrieres, minieres & autres telles choſes dont lon fait eſchange en meilleures. Par ainſi, nous nous contenterons du lieu que noſtre naiſſance ou demeure pourra porter: & ſ'il n'eſt tel que le ſouhait d'vn curieux, ou fort à contẽter, pourroit bien requerir, nous efforcerons l'amender par les moyens qui ſeront recitez cy apres.

Nulle ſituation de maiſon ruſtique parfaite.

Neceſsité engẽdre artifice.

Incõmodité recompenſee par commodité.

Cõtenter ſe faut de ce que Dieu & nature dõne.

Bien peu de maiſons ruſtiques ſe treuuent aſsiſes en lieu qu'il ny ayt quelque cas à redire comme faute d'eau en lieux plains, & eſleuez, tels, que ſont la Beauſe & la Champaigne, encor que les terres y ſont fortes, ou bien en lieux eſleuez & montagneux: Trop grande abondance d'eaux, en longues vallees, & deſcentes, telles que lon treuue en quelques endroits de la Sauoye, Dauphiné, Auuergne, & Gaſcõgne, Auſquels lieux y à plus de paſturaiges, que de labour: Autres quartiers ſont naturellement ſablonneux, comme vers Eſtampes, & ſainct Mathurin de l'archant. & encor en la ſologne, & païs de landes, qui toutesfois ne laiſſent eſtre aqueux & humides: autres croyeux & argilleux, comme vers Reims, Troye & Chaalõs en Champaigne: autres pierreux comme vers ſainct Ieu de Serans, Tonnoirre, Veſelé en Dauphiné ou ſe treuue le Marbre, & autres endroits de pierrie-

Champaigne.
Sauoye.
Daulphiné.
Auuergne.
Gaſcongne.
Eſtampes.
Sainct Mathurin de l'archant.
Solongne.
Reims.
Troye.
Chaalons.
S. Leu de Serãs.
Tonnoirre.
Veſelé.

Lieux caillouteux propres à vignodles.

res : quelques vns ſont caillouteux plus propres à vignobles. Quoy qu'en ſoyt, le baſtiment ne ſeroit eſtre en ſi eſtrange lieu, que lon ne puiſſe choiſir le meilleur regard du Soleil, pour la ſanté & ſalubrité des habitans, & l'accommoder à ſon aiſance : mais le principal eſt du fonds de la terre, à laquelle le baſtiment de neceſsité eſt ſubiect, & pour laquelle il eſt principallement dreſſé.

Santé du païs.

Mares. Ciſternes. Terres fortes.

Si donques le lieu hault & plat, comme vne Beaulſe ou haute France, à faute d'eau, il y fault faire des Mares par endroits en voz courts, & vne ciſterne en voz Iardins, & tellement reonner les terres, qu'il y ayt des ſeillons par voye, qui retiennent long temps l'humidité, & ſi les terres ſe treuuent fortes, il ne les fault ſi ſouuent marner ny amender, & ne les laiſſer en Iachere que de quatre ans l'vn. Si vous y faites le

Puys à roüe.

puis, il fault qu'il ſoyt à Roüe, & ſi large que à chacun traict vous puiſſez amener d'eaue demy muy pour le moins, que vous ferez ietter en auges particuliers, & reſeruer pour la cõmodité de voz gens, & du beſtial : Sur tout fault ſoigner de bien recueillir & garder l'eau du Ciel, ſoit en ciſterne ou autrement : Et pour l'incommodité du bois ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de voſtre logis auec du ſable, de la croye, & de la cendre du foyer, puis y ſemerez ou planterez telles eſpeces d'arbres que penſerez vous pouuoir ſeruir, combien que deuant que ce faire il ſeroit bon eſprouuer quelles ſortes y viennent le mieux : Si voſtre lieu ſeſtend iuſques au fleuue, voz prez nen ſerõt pas ſi loing que voſtre maiſon, qui par trop ſauoiſiner des riuieres, ſeroit ſubiecte à catarres & deſches du logis : Vray qu'il eſt bon de ne ſen diſcoſter, pour la commodité d'enuoyer le recueil des champs à la ville, mais il fault choiſir l'endroit le plus eſleué pour ſon aſsiette.

Eau du ciel à garder.

Terre à amaigrir.

Arbres à plãter.

Riuiere voiſine

Plaiſir des Princes.

Ie laiſſe le plaiſir des Princes & grands Seigneurs qui pour leur delectation habitent l'eſté es lieux aquatiques excellentement cultiuez, aornez d'eaux, & parez de toutes delices : auſsi ne fault il que le couſt de noſtre pere de famille luy face en rien exceder le gouſt : car les Princes ont dequoy changer logis, ſelon les ſaiſons de l'annee, & faire ſouuent à leur appetit du quarré le rond, & au contraire.

Le couſt oſte le gouſt.

Païs ſec. Beauſſe, Champagne.

En lieu ſec, comme Beauſſeron, Champenois, & païs de montagnes, entendez à ſi bien aſſeoir voſtre baſtiment, qu'il

prenne l'orient equinoctial, & retienne du Soleil leuant de Mars & d'Octobre.

Sil y a colline, bastissez en croppe vers l'orient, & toutesfois n'oubliez la partie du midy, ny aussi du septentrion, à l'endroit duquel ferez la touche de bois pour la merque & defense de vostre lieu. Colline pour bastir.

Choisissez bien les endroits de voz terres les plus propres pour les fruits, grains, & pour la prairie, & adressez vostre vigne à l'aspect de midy, & pour plaisir semez ou plantez quelque seconde touche de bois du costé de septētrion, pour la defense contre le froid. Vous ferez aussi quelques croisees garnies de leurs contrefenestres, à l'endroit du midy, pour les ouurir en temps de bise. Tels lieux se treuuēt en païs de montagnes, qui fort desirent l'orient: Mais auec ce toutesfois veullent moyenner du midy, pour la chaleur qui leur est necessaire. Vigne ou doit estre situee. Cōmoditez des fenestres.

Les puis y sont recommandez, & pour trouuer l'endroit ou les conuiendra faire, faut choisir le leuant en commencement de descente: ou apres auoir de soir descouuert la terre en diuers lieux, & puis y estre retourné du matin, à soleil leuant, fault escouter cōment il sonne soubs le baston de houx garny par bas de quelque rouelle de fer, ou leton ainsi que le bas d'vne houlette sans crocq, & la soubs le iugement de l'oreille entendre comme le dessoubs resonne soit ainsi qu'vn mortier, ou terre glaize, argille, ou autre bien dure ainsi qu'vn voirre a demy cassé, ou autrement en façon d'vn creux bien profond, qui sent sa carriere: & est le plus seur iugement. Et ne se faut arrester aux herbes qui croissent par dessus, deuant que faire la premiere attainte, car soubs le Gobelet ou le pas d'Asne, l'eau n'en est pas loing, mais elle ne vaut rien, si lon ne creuse bien plus au profond. Comme à Baignolet, Belleuille sur sablon, ou es endroits de Liury: Soubs la veruaine quelque fois se trouue bōne eau & profonde selon la nature de la terre, & la source est prouenante du fonds à bouillon, soit de sable rouge ou de roche grise, non pas des costez, qui tantost se tarissent. Puis ou se doiuent faire. Iugement de bōne eau. Baignolet Belleuille sur sablon. Liury. Veruaine.

Tels lieux produisent aussi communement les pierres, ce qui se congnoist par le maniment de la terre rude & aspre, & du caillou au dessus d'icelle qui autrefois y pourroit estre cheut, & ietté de façon que quelquefois lon trouue sur le fri- Lieux à produire pierres.

che le pourtraict des fruits, & des grains aſſemblez, & congelez en pierre: Outre ce que le fouir en fait bien prompte & ſoudaine experience, cela vous pourra ſeruir à voz cloſtures tant de parc, que de vignes, & autres commoditez, ſans le profit qu'en pourrez faire à la vente du Moëllon & pierre d'appareil. Mais gardez vous des Carriers & de leur tromperie, qui ſouuent nous preſtent leur peine à intereſt.

Carriers trompeurs.

Sur tout eſprouuez ou par voſtre experience, ou bien par l'enqueſte qu'en pourrez faire à voz voiſins, quel fruit, quel grain, quelle ſorte d'arbres y vient le mieux. Tel endroit en la France, & en la franche beauce, ne porte que le ſeigle qui eſt cõtre le naturel de ſon gueret. Toute terre à ſon naturel pour produire fruits.

Produire ſeigle contre le naturel de la frãche beauce.

Autre n'ayme que le pur froment: la Soulongne ayme les mars & quelquefois le metail: la Touraine, meritement appellee Iardin de France, ſe trouue feconde en iardinages & autres fruitiers: cõme qui eſt appellee Brie ou Braye, [pource quelle eſt ſituee entre les fleuues de Marne & de Seine] produit fruits & grains à foiſon: & celle qui eſt entre la Marne & le riuiere d'aube, rapporte vne infinité de Foins. toutesfois la diligẽce du pere de famile, peut dompter par ſon induſtrie l'imbecillité d'vne terre, ainſi que toutes beſtes ſe peuuent appriuoiſer par le labeur des hommes.

Touraine iardin de France.

Induſtrie du pere de famile.

Labeur de l'hõme apriuoiſe tout.

Aux endroits aquatiques & mareſcageux, il eſt neceſſaire ſayder de la commodité des eaux, leſquelles ſouuent diuertirez par eſcluſes, & canaux au profit & amendement de voz paſturages, viuiers ou eſtangs: A l'entour deſquels plus commodes rayonnerez tels arbres, & telles plantes profitables, que ſcaurez eſtre aymez des eaux. Et fault bien ſur tout obſeruer la diuerſité du fonds de terre, qui en lieux aquatiques ſe trouue ſouuẽt different & eſtrange, ſelon la nature duquel ſera bon approprier leſdites plantes.

Endroits aquatiques & mareſcageux.

Fonds de la terre aquatique.

Voſtre maiſon en telle aſsiette ſera plus forte & plus plaiſante en eſté, mais de plus grand entretien en tous temps, ſi vous la voulez enuirõner d'eau en façon d'Iſlette, ainſi qu'en pluſieurs lieux de Flandres, auſquels eſt familiere ceſte commodité de pouuoir en temps propre recouurer le poiſſon, la ſouuagine d'oiſeaux, les arbres tant fruitiers que de chauffage & baſtiments, ſans l'aiſance de leurs excellens paſturages: Mais la ſanté de vous & des voſtres y eſt offenſee, en yuer principallement

Iſlettes de Flandres.

principallement. Parquoy le meilleur eſt baſtir en heurt, & laiſſer les caues au bas pour la recreatiõ de voſtre veuë, ſi vous n'auez le moyen d'ẽclorre le tout en parc pour voſtre haraz, & autre beſtial, qui en ce lieu profite aſſez, hors mis la beſte à laine. Baſtir en heurt.

Les lieux ſablonneux ſe peuuent amender de fiens & de marne, qui toutesfois ſans cela, au moyẽ de quelque eau ſubterranee en aucunes contrees ne laiſſent à rendre profit à leur maiſtre, mais elles demandent repos & varieté de ſemẽce: cõme de legume apres le ſeigle: la maniere de les cognoiſtre eſt cõmune. Quant le ſable eſt gras & iaune, alors il ſe trouue bõ pour le grain, & quant il eſt blanc & ſec, bon pour les bois, & fruits ſauuages: Or ſe faut il accommoder au naturel de ſon terroir, & ſelon iceluy ſemer & planter par endroits choſes à luy propres, & qui luy viennent à gré, comme legumes, millet, paniz, riz, lentilles, veſſes, & choſes qui ne requierẽt gueres grand greſſe. Lieux ſablonneux. Cognoiſſance de la nature du ſable à quoy ſert

La terre argilleuſe & forte, cõme la Breſſe & en pluſieurs lieux du Partois, veult plus grands & profonds rayons au labourage, & par tout ailleurs, pour l'eſgouſt des eaux, qui naturellement y ſont entremeſlees, & par la viſcoſité de la terre ne ſe peuuent ſi aiſemẽt eſgouter. Ce lieu n'eſt ſi propre pour les arbres, ne pour la vigne, ſinon pour quelques arbres fruitiers biẽ cultiuez, & entretenuz, baſtiſſez y en heurt aſſez pres du fleuue & prenez moytié d'Orient & moytié de Septentrion, par ce que ce lieu eſt ſubiect à putrefaction, & aſſez mal ſain. Terre argilleuſe Breſſe. Partois. Baſtir en heurt.

Plus ſain eſt le terroir de Croye & d'ardoiſe, cõbien qu'il ſoit plus infertile, mais il le faut bien amẽder, & obeir ſur tout à ce qu'il aime: car le principal du meſnager eſt de biẽ cognoiſtre le naturel de ſa terre, & ne le contraindre à porter ce qui luy eſt contraire, quelque amendement qu'on luy face: auſsi n'a lon non plus de profit de la terre par contrainte, que des beſtes par violence. Car ſi elles vous ſeruent de force, il vous en couſte d'auãtage par bleſſeures, malladies, & autrement: & ſi ne durent gueres en bon eſtat. Auſsi dit l'anciẽ prouerbe, que le bon pere de famille doit plus entẽdre au profit, & lõgue duree de ce qui luy eſt ſubiect, qu'à ſon plaiſir & ſinguliere vtilité. Terroir de croye & ardoiſe. Naturel de la terre à cognoiſtre. Nulle contrainte bonne. Prouerbe anciẽ.

Tout païs de bõ vignoble, eſt pierreux & grauetteux, ou Bon vignoble.

caillououx, & ſe trouue meilleur en coſtau de midy, ouvers la deſcente au fleuue: ceſt endroit n'eſt ſi bõ pour le grain, ſur le plus plat d'iceluy il le faut chaſtier & fumer. Faictes là voſtre baſtiment en pente au regard, moytié d'Orient & de Midy, & ne vous retirez loing du fleuue pource que deſſus à eſté dit.

Bonne terre.

La meilleure terre, eſt la noire, & friable ou meuble, c'eſt à dire qui facilement ſe ſmie entre les mains: & que lon ſent douce & graſſe au manier, telle qu'on en trouue au païs de Touraine, du Maine, & Anjou, qui ſont propres à toute fertilité, & abondãce de biens, riches en collines, vallees, paſturages, blaieries, vignobles, & toutes ſortes de fruits, mais par raiſon ils cedent à la Prouence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du ſoleil meridional, raportent non ſeulement en plus grande abondãce, mais les fruits de toutes ſortes beaucoup meilleurs, & de plus grand force. C'eſt le païs de promiſsion, en noſtre Gaule, & n'à que ceſte incommodité du vent meridional, qui ſans la Biſe luy engendre preſque annuellement malheureuſe calamité pour les perſõnes, & pour le beſtial. Parquoy faut en ce païs eſleuer le baſtimẽt a mont, & du tout luy clorre & bouſcher l'air de Midy, ſinon quant en grand yuer il en ſera de beſoing.

Païs fertiles en France.

Fertilité d'Aquitaine.

Incommodité du vẽt de midy.

Le baſtiment & pourpris de la maiſon ruſtique. *Chap. 5.*

Les grandes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux.

Terre trop trauaillee ſans amẽder dure peu en valeur.

L'œil du maiſtre engreſſe le cheual.

Meſnager nul ſi bõ que ſoy meſmes.

Chepte paix, & maiſon faite, dit le bon pere de famille, & l'auteur des Georgiques Latines, priſe tresbien les grandes maiſons, & de beaucoup d'apartenances, mais il cõſeille de cultiuer & labourer ce peu que l'homme ſçait faire: car comme les grãdes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux. Auſsi n'eſt-ce pas du tout le plus ſeur d'auoir ſi beau baſtimẽt aux chãps, ne de ſi grãde quãtité de terres, ſi lõ ne ſe veut mettre à la miſericorde de meſsieurs les meſtayers, qui pour faire leur profit, ainſi que les mauuais chartiers trauaillent tant les terres ſans amender, qu'elles durẽt peu ou riẽ en valeur. Lon dit auſsi qne l'œil du maiſtre engreſſe le cheual: & qu'il n'eſt ſi bon meſnager que ſoy meſmes. Car il

ſe trouue peu de laboureurs ou à taſche ou à ferme qui aimẽt autant le profit de leur maiſtre que le leur, & qui ne mettent touſiours quelque cas en arriere.

Mieux vault donc le petit baſtiment de bonnes eſtoffes, peu ſomptueux, bien aſsis, & bien accommodé [mais qu'il y ait de tout vn peu,] qu'vn lieu ſi ſomptueux & ſpacieux, qui face enuie aux plus grands, ou qui à la longue contraigne ſon maiſtre d'en reuendre: car le bõ agriculteur Romain dit, que le maiſtre de famile doit tãt faire du petit par ſon labeur qu'il ait plus à reuendre qu'à achepter: & doibt eſtre le lieu aux champs ſouuent viſité & reparé, par ce que la deſcheute de quelque partie ou de quelque choſe qui ſerue en iceluy, delaiſſee & negligee vn an ſeulement, couſte trois fois plus à refaire qu'vn mois ou quinze iours apres: & ne font rien en ceſt endroit les propos de ceux qui diſent que terre cheuauchee eſt à demy mengee, & que terre loing de ſoy, n'aporte que flaſcons & bouteilles. Car i'entends que le maiſtre y ſoit plus ordinairemẽt qu'à la ville, & qu'il en face eſtat pour ſa nourriture & eſpargne. Au demeurant qu'en ruſtiquant il prenne ſes esbats à philoſopher & entendre au gouuernement du ſien, ſans ſamuſer à la chaſſe, aux bancquets, grandes compagnies à yurongner & traiter les ſuruenants & ſadonner oultre meſure à ſes esbats & recreations d'eſprit.

Baſtiment petit bien fourni vaut mieux que le ſũptueux mal fourni.

Fermiers infideles.

Office d'vn bon maiſtre de famile.

Il ne fault rien laiſſer decheoir pour peu que ce ſoit.

Terre cheuauchee à demy mẽgee.

Flaſcons & bouteilles.

L'aſsiette du baſtiment ſera en croppe d'vne petite colline ou de quelque heurt, ſi le païs eſt boſſu & montueux, & prendra ſes principales venes vers le Soleil leuant: les greniers ſeront au couchant, les eſtables au midy: & le reſte au ſeptentrion.

Aſsiette du baſtiment.

Païs boſſu & montueux.

Et encor que chacun baſtiſſe à ſon appetit, ſi eſt-ce que la raiſon doit eſtre touſiours preferee, & ſeroit eſtimé l'homme de mauuais iugement, s'il auoit place & commodité, qu'il ne ſ'accommodaſt en ſorte que de l'vn des coſtez de ſa chãbre, il euſt veuë ſur ſa court, & premiere entree de ſa ferme: & de l'autre ſur ſes Iardins & terres principales. Pourquoy afin de plus aiſemẽt dreſſer vn baſtimẽt cõme de neuf, ou biẽ le reparer à ſa fantaſie, faudra faire en la maniere qui s'enſuit.

Raiſon à preferer par tout.

Les veues du baſtiment.

Figurez vne court grãde & ſpacieuſe, qui ſoit bien quarree en tous ſens. Au milieu de laquelle faites creuſer vne mare pour la pourriture de voz fiens. Et plus au dela vn puys, auec deux ou trois grandes auges de pierre de taille pour abreu-

La forme du baſtiment.

Mare.

Fiens.

Puys.

uer le beſtial & les volailles, ſi vous n'auez la commodité de la Fontaine.

Fontaine.

Ceſte court contenãt vn arpent en quarré, ſera fermee de murailles de 18. poulſes deſpeſſeur, & de 10. pieds de hauteur, depuis le rez de chauſſee pour appuyer voz baſtimens par dedans, & pour obuier au dãger des larrons, y aura des cheſnes par voyes & bonnes encongneures ſelon la commodité de voſtre lieu & des eſtoffes.

Murailles de la court.

Au milieu de la muraille de deuant, qui aura ſon regard vers le Soleil couchant, vous ferez voſtre porte auec ſon portail au deſſus pour ſe mettre à couuert quant il pleut. Et ſera la porte autant haute & ſi large qu'vne charrettee de foin ou de gerbes y puiſſe entrer à laiſe.

Porte du baſtiment.

A la rencontre du portail vers le chemin paſſant, ferez vn champart de cinq ou ſix arpens bien foſſoyé a l'entour pour la paiſſon de voz beſtes laſſes ou malades, qui ne pourront aller en compagnie des autres, & auſsi pour les laiſſer repoſer & ruminer au ſerain au temps des grandes chaleurs.

Champart.

Le logis pour voſtre fermier ſera bien baſty à coſté du portail à main ſeneſtre: & prendra iour ſur la rue vers l'aſſerã, nonobſtant que ſes croiſees ſeront ſur la court au leuant, ſon four aura ſaillie hors le baſtiment, & reſortira la gueule dans la ſalette pres du foyer, & aura la blutterie au deſſus.

Logis du fermier.

Four du fermier

A ſeneſtre de l'entree de ladite ſalette y aura vn bouge pour les laitages de la fermiere, & pour la reſerue de ſes viures, & au deſſoubs la petite caue: la montee de laquelle ſera pour trappe à pied droit, à l'entree de la ſalette, & le potager dans le bouge deſſus dit.

Bouge pour la fermiere.

De l'autre coſté de la ſalette ſera la chambre à coucher le fermier, & vne autre ioignant icelle pour ſes enfans & ſeruãtes. Au tenant deſquelles deux chambres en continurez vne autre aſſez grãde: l'entree de laquelle ſera ſur la court par dehors, pour loger ſon chauffage, ſes inſtrumens de labour, & autres choſes neceſſaires. Et le deſſus de ce corps d'hoſtel ſeruira de greniers pour les fruits, legumes, graines, herbes & racines que lon voudra garder.

La chambre du fermier.

Greniers.

A main droite du portail en entrant ſerõt les eſtables aux cheuaux auec la reſerue d'vne aſſez grande chambre baſſe tenant le grãd portail pour coucher le chartier, & autres ſeruiteurs, & auſsi pour retirer les colliers ſellettes, traits, mãſelles

Eſtables aux cheuaux.

Chambre des ſeruiteurs.

& autres vtils pour les cheuaux. Et en continuant les eſtables auſdits cheuaux ferez auſsi les eſtables aux beufs & aux vaches & le chenil aupres. Et au deſſus d'icelles eſtables les greniers pour le foing & fourrage des beſtes.

Eſtables aux beufs.

Chenil c'eſt la loge aux chiens.

A l'endroit oppoſite du portail de voſtre ferme, reſpõdra directemẽt l'entree de voſtre logis, qui par vn perron de huict degrez pour le plus, conduira au premier eſtage d'iceluy: & dreſſerez à coſté droit dudit perron voſtre cuiſine, & retraite pour deux ou trois ſeruiteurs, pour voſtre perſonne. Puis cõtinuerez voz preſſois & foulleries. Et de l'autre part ſerõt les celliers à vins & à cydres, auec voz caues au deſſoubs. Vous entrerez en voſtre chambre bouge & garde-robe par le coſté droit. Et lairrez autant de logis à l'autre coſté pour les amis & ſuruenans. Et ferez voz principales veuës & croiſees au leuãt, & ne reſeruerez que demies croiſees ſur la court, pour auoir veuë ſur voz gens, & ſçauoir qui va & vient à voſtre logis: & au bout de chacun bouge, ferez vn priué pour la neceſsité de chacun deſdits deux corps d'hoſtels, & les ſieges par bas deſdits priuez ſeruiront pour le fermier, & ſes gens. Comme auſſi le comble, & le deſſus de voz chambres ſeront pour les greniers, d'vn coſté pour le ſeigle & forment, & de l'autre pour les Mars: & au bout des celliers aſſerrez voſtre poullaillier, & taictsà autre volaille. Et ſemblablement au bout de la foullerie vous aſſerrez la voliere ou coulombier à pied.

Entree de la maiſon du pere de famille.

Perron.

Cuiſine.

Preſſoirs & foulleries.

Celliers à vins & cydres.

Caues.

Veuës principales au leuant.

Priuez.

Poullaillier.

Voliere & coulombier.

Gelinier.

Le gelinier ſera baſty de façon que le par bas d'iceluy ſeruira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, & les cannes a part, & le deſſus pour la volaille de courtil, auec leur iucheoirs & paniers à pondre: & faudra faire au deſſoubs du gelinier quelque ſeparation pour les poulles, ou coqs d'Inde ſoubs le plancher deſquelles logerez les faiſans en vn enclos de lattes. Quant aux paons vous leur lairrez la liberté de iucher par tout.

Poulles & coqs d'Inde.

Faiſans.

Appuyez voz bergeries & porcheries contre le midy: de ſorte qu'elles n'ayent veuë que ſur la court, & à la principale bergerie ferez vne ſeparation d'aſſez hautes clayes, pour retirer les aigneaux d'auec les meres, & les boucz pareillemẽt, & ioignant la porcherie leuerez deux cloiſons de muraille bien enduitte de toutes pars, l'vne pour les truyes, l'autre pour les verrats. Au cas pareil ferez des chieures & cheureaux en autre eſtable apart: & le deſſus ſeruira de greniers pour le four-

Bergeries & porcheries.

Loge des aigneaux.

Loge des boucz

Loge des truyes

Loge des chieures.

rage & nourriture du beſtial.

Grange. A l'oppoſite des bergeries vous ferez la grãge auec ſi grãde porte de largeur de la trauee du milieu, pour donner iour aux batteurs, & ſur le portail par deſſus pour mettre les volailles à couuert, quãt il pleut, ou quãt il fait trop grãd ſoleil.

L'vn des coſtez de la grange ſoubs trois trauees de long ſera pour loger voſtre ſeigle & formẽt: & l'autre coſté de meſme meſure pour les mars. Le milieu de la largeur du portail auec ſa couuerture par deſſus.

Et entre les bergeries & porcheries iuſtement à l'oppoſite du portail de la grange, ferez vn lieu de hauteur competẽte en forme d'appentils pour mettre à couuert voz charrues, charriots charrettes, hacquets, tumberaux, & autres inſtruments, & harnois de labour, ſi vous n'aymez mieux faire ceſt appentils ſoubs voſtre voliere, n'ayant autorité de faire comme à fief colombier à pied.

Appentils pour les harnois de labour.

Entrees aux iardins. Par le deſſoubs ou à coſté de voſtre perron ſelon la largeur du corps d'hoſtel, voſtre fermier entrera aux iardinages, mais vous y entrerez par vn autre perron, quẽ ferez deſcẽdre de voſtre chãbre, ſur iceux, l'vn deſquels iardins à coſté droit ſera pour les potages, & l'autre pour les parterres & legumes auec le lieu pour les ruches des mouches à miel.

Iardinages, & leurs diuiſions.

Du bout d'vne grande allee que dreſſerez depuis voſtre perron iuſques au mur du verger, entre les deux iardins ſans autre cloſture ou ſeparation que de deux hayes viues, ſera le verger ſeparé des autres iardins par muraille trauerſant aux deux coſtez du clos de voſtre lieu. Et au milieu de ladite grãde allee, y aura les puys pour arrouſer par canaux & goutiere ce qu'il faudra aux iardins, ſi mieux n'aymez y faire venir la fontaine, & chercher les ſources, ou bien faire vne ciſterne bien cimentee pour receuoir & reſeruer l'eau du ciel.

Puys aux iardins.

Verger. Paſtiz, ou pré de paſture. Le verger ſera la cloſture de voſtre logis par lequel vous entrerez en voſtre paſtiz, ou pré de paſturage ſur le petit rif, verdoyant voſtre verger, le long duquel ruiſſeau, & auſsi de voſtre viuier ou eſtang vous ferez voz plantats de faulſaye.

Pepiniere. Baſtardiere. Ozeraye. A l'entree de voſtre verger à l'endroit du iardin ferez d'vn coſté la pepiniere, & de l'autre la baſtardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreuz & entez. Et au bout d'embas plãterez par rayons voſtre ozeraye qui pourra receuoir pour ſa commodité la freſcheur & humidité du petit ruiſſeau.

Le portail du coſté du pré pour voſtre entree particuliere ſera garny de deux cheurons ſur vne architraue ſans plus, & quatre ou cinq creneaux au deſſus, & fermee d'vn huis fort: car par la vous entrerez en voſtre maiſon, & en ſortirez à ſecret quant vous ſemblera ſans le ſceu de voz gens, ny auoir la mauuaiſe odeur des eſtables & de voſtre grande court. Et à ceſte fin aurez vne yſſue particuliere de voſtre eſtable au Iardin, pour en tirer voz beſtes.

Portail de derriere.

L'office du Pere de famille.
Chap. 6.

APres le baſtiment ainſi diſpoſé, i'entends que le Pere de famille ſoit homme de grande cognoiſſance es choſes ruſtiques : car qui les ignore ou qui prend autre plaiſir & vacatiõ ailleurs, il faut de neceſsité qu'il ſe ſoubmette à la conſcience d'vn meſtayer qui le trompera à ſon veu, & luy empirera ſes terres & ſon logis ſans vn monde de proces qui luy engendrera: Ou bien qui ſ'en fie à vn ſoliciteur, gouuerneur ou preſtolant qui ſ'entendra auec les fermiers, & luy en fera croire la moitie de ce qui en ſera. Il n'eſt que l'œil & la preſence du ſeigneur bien entendu à l'agriculture & qui en fait eſtat pour ſon profit, & retient à ſoy la principale charge, & à touſiours le ſoing ſur ſes gens. Et ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouuerner que de l'œil, encor ne voudroy-ie qu'il paſſaſt aucun marché deuant Notaires, ny par eſcript: car par ce moyen il ſe priue de liberté. Qu'il ſcache & cognoiſſe tres-bien le naturel & le choix des hommes, du beſtial & des terres, & n'y ait ouurage que luy meſmes à vn beſoing ne ſceuſt faire, ou fort bien commander, pour le moins qu'il en entende les termes, les ſaiſons, & les façons accouſtumees: Car comme celuy qui ne voit l'endroit ou il veut donner lumiere à autruy, n'en eſclaire iamais ſi bien, auſsi le Pere de famille qui n'entend & ne ſçait les façons & moyens de ſes affaires, ne ſcaura iamais ſi bien cõmander, & ne fait louurier qu'à regret, & à ſon accouſtumé de ſe mocquer de ceux qui commandent & veulent choſes impertinentes & qu'il faut refaire, ou qui ne ſont de profit.

Le Pere de famille doit auoir cognoiſſance des choſes ruſtiques

Quelles choſes ſont à bailler à ferme.

Bien cõmander.

Les clefs principales de tout.

Huys secret.

Proces à gouuerner.

En quel temps le pere de famil le se doit tenir en sa metairie, & en quel tẽps aller à la ville.

Douceur.

L'hõme ne veut point estre rudoyé.

Trop grande familiarité.

Faintise bonne.

Prest comme se doit faire.

I'entends encor que la demeure du pere de famille soit en son heritage, & qu'il ait la superintendãce & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & entre en secret quãt bon luy semblera, pour touſiours tenir ſes gens en office: c'eſt pourquoy nous luy auons dreſſé en ſon baſtiment vn huys de derriere au bout de ſon clos. Ne voiſe à la ville que pour ſes principaux affaires, & face gouuerner ſes proces [dont a bien grand peine il ſe peut paſſer] par vn fidele ſoliciteur, à qui ne baillera que le double ſeulement de ſes principales pieces: & ne voiſe en perſonne à la ville, quevers l'yuer & au temps que ſon recueil eſt fait, & les ſemailles & premiers labours deſpeſ chez: afin que par vn meſme moyen il entende à ſes cauſes, & au recouurement de ſes debtes. Ie deſire qu'il ſoit doux à ſes gens, & qu'il ne leur commande rien en colere, car l'homme non plus que le cheual ne veut eſtre tãt rudoyé. Auſsi ne vou drois-ie qu'il ſ'y rendiſt trop familier pour le danger du contemnement: & ne leur deſcouurir ſes entrepriſes, ſinon d'autãt quelquefois qu'il leur en demande aduis: & faigne le plus ſouuent en faire ſelon leur conſeil, combien qu'il l'euſt ainſi premedité, car ils en oeuurent de meilleur courage, quant ils penſent que la façon vient de leur fantaiſie: Entretienne ſes voiſins & les ſecoure en leurs neceſsitez. Ne leur preſte toutesfois que bien à point, & ce qu'il aymera autant perdre que demander deux fois, ſi ce n'eſt en leur extreme indigence. Endure de l'importunité & faſcheuſe nature de ceux qu'il cognoiſtra luy porter enuie, & ne querelle iamais auec eux, & ne leur donne occaſion de quelque mal contentement, mais diſſimulant de ce qu'il cognoiſt de leur naturel, leur face plaiſir tant qu'il pourra, & verra eſtre apoint, encor qu'il ſçache n'en auoir iamais autre recognoiſſance. Ainſi pourra acheter paix & repos.

L'office du fermier. Chap. 7.

ELiſez vn fermier entre deux aages, & du païs & terroir de voſtre ferme, ſi poſsible eſt, & tel que cognoiſſez eſtre de long temps, ou par raport de gens fideles, homme de bien, & de qui la femme ſoit meſnagere, & les enfans biẽ morigenez. Qui ne ſoit ſouffreteux, villottier, plaideur, ne tauernier, qu'il ſçache bien

che bien commander à ſes appetits, & à ſes ſubiects. Qui ne laiſſe rien trainer, ny dechoir: ſoit le premier leué, & le dernier couché, ne hante les marchez, foires, ne villages, ſi ce n'eſt pour ſes neceſsitez. Se garde des conuentions apres boire, & ne laiſſe rien anticiper ſur ſon labour, car vn poulce de terre perdu en l'an, en vault vn pied deux ans apres. Et n'eſt ia beſoing qu'il ſçache lire ny eſcrire, ou qu'il ait autre charge que la voſtre, ou qu'il face par autruy faire regiſtre de ſa deſpence: car le papier endure tout. Auſsi ne luy faites rendre compte de ſi lõg temps, ny de plus de choſes que ſa memoire puiſſe porter. Somme vn bon meſtayer doit eſtre paiſible, endurant, & actif, & faut qu'il ſcache gouuerner, & refaire tous les vtils, qu'il à en maniement, ou deſquels vſent ſes gens. Autrement s'il ne failloit qu'vn manche à vne houe, ou vn clou au cheual, ou à la charette, faudroit qu'il euſt vn charrõ, & vn mareſchal à gages. Qu'il ait touſiours l'œil ſur ſes gens, & viſite ſes beſtes tous les ſoirs, & tous les matins les façons de ſes terres. Ne laiſſe refouler ſes beſtes au labour: & ſache les medecines qu'il leur faut pour les cheuttes, deſtorces, & autres inconueniens, & encor pour les maladies de ſes gens. Soit veritable ſur tout, tienne ſa parole, ne iure point, & mõſtre tel exemple à ſes gens qui les induiſe à luy porter honneur. Car tout ainſi que la parole ſimple & veritable, fait eſtimer l'homme, auſsi le blaſpheme, le langage inutile, laſcif ou de moquerie, auec la vie de mauuais exemple, le rẽdent à tous contemptible. Qu'il mãge & boyue de meſme ſes ſeruiteurs: mais en table ſeparee, qu'il les paye bien, leur remonſtre doucement, & ne leur auance rien ſi ce n'eſt en fortune de perte ou de maladie.

Ne faut point laiſſer perdre vn poulce de terre.

Sçauoir lire & eſcrire n'eſt pas neceſſaire à vn fermier.

Le papier endure tout.

Scauoir requis au fermier.

Auancer aux ſeruiteurs, inutiles.

Si vous luy cõmettez quelques pieces à ferme: [Car i'entends que la principale charge & ſuperintendence ſoit voſtre] Ne luy laiſſez courir terme ſur autre, que ne le rendez negligent: excuſant toutesfois l'importunité du temps, & ne luy eſpargnez les neceſsitez dont il vous requerra, ſoit pour l'entretien de voſtre maiſon, ou pour la reparation des choſes qui vous appartiennent. Ne le prenez de ſi pres qu'il ait cauſe de ſe plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez: Et nottez que le trop exiger d'vn ſeruiteur, le rend ſouuent ou negligent, ou larron. Dõnez luy plus de louange que de reprinſe, & conſiderez bien la nation dont

Courir terme ſur terme.

Neceſsitez à fournir.

Trop exiger d'vn ſeruiteur.

Nature du Normand.
Nature du Picard.
Nature du Frãçois.
Fin bryais, fier bryais,& fot bryais.
Nature de Limoſin.
Nature de Gaſcon.
Prouençal.
Poiteuin.
Auuergnac.
Angeuin.
Tourengeois.
Manceau.
Chartrain.
Beauceron.
Soloignois.
Champenois.
Bourguignon franc & de bon cueur mais teſtu

il eſt: Car le normand veut eſtre mené tout en paix, & le picard tout chaudement: le vray françois eſt prompt & inuentif, mais il ne ſe haſte qu'en neceſsité. Vous auez à choiſir entre le fin bryais, le fier bryais, & le fot bryais. Le limoſin eſt ſoingneux & eſpargnant, mais ſi vous n'y prenez garde il fera pluſtoſt ſon profit q̃ le voſtre. Le gaſcon chaut & prõpt à colere. Le prouençal haut, & qui ne veut eſtre reprins. Le poiteuin cauteleux, & l'auuergnac endurant du temps & de la fortune, mais s'il ſçait voſtre gaing il en participera s'il peut L'angeuin, tourangeois, & manceau ſont fins, ſubtils & amateurs de leur profit. Le chartrain, beauceron, & ſoloignois laborieux, paiſibles, propres, & reſerrans. Le champenois & bourguignon francs & de bon cueur, mais arreſtez en leur opinion, & les faut ſouuent laiſſer faire iuſques à l'eſpreuue du contraire. A toutes leſquelles complexions non ſeulement le pere de famile mais encor le fermier ſe doit accommoder & des pires en choiſir la meilleure, & ſoy bien garder de ce qui luy peut nuire, ou donner empeſchement, Conſiderant que tout ainſi que les terres ſont diuerſes & ayment particuliereemẽt ce qui leur agree, auſsi ſont aucunes perſonnes plus propres à vne choſe que les autres.

L'eſtat de la fermiere.

Chap. 8.

IE ne trouue l'eſtat de la fermiere de moindre ſoing & diligence que l'office de ſon mary, attendu que par noſtre couſtume de France, les femmes ruſtiques entendent au meſnage des vaches & des pourceaux, tant pour la nourriture de l'vn & de l'autre, comme pour la traite du laict, façon des beurres & fourmages, & reſerue du lard pour le viure des ouuries. Encor ont elles le credit du four & de la caue, & leur laiſſons la façon des chanures, & la culture du Iardin à potages, meſmemẽt de gouuerner la volaille & le coulõbier: & la reſerue des fruitages, herbages, racines & greines, & encor d'entendre aux ruches à miel, vray q̃ l'achapt & vẽte du beſtial appartiẽt à l'hõme, cõme auſsi le maniemẽt du denier auec le louage & payemẽt des

ſeruiteurs, mais le ſurplus q cõcerne les menuës affaires, cõme du linge, veſtemẽt de famille, & tous vtẽſiles de meſnage, cela veritablemẽt appartiẽt à la femme. I'entends auſsi qu'elle ſoit obeiſſante à Dieu & à ſon homme, meſnagiere, ſerrante, diligente, paiſible, aymant à ne bouger de la maiſon, douce aux ſiens quant il faut, & ſeuere ou il appartient, non querelleuſe, hargneuſe, bauarde, langagere, ny fetarde. Qu'elle ait touſiours l'œil ſur ſes ſeruantes, & ſoit la premiere en beſongne, & la derniere qui en parte: qu'elle ne laiſſe perdre, ny trainer vne buchette: ne gronde iamais pour le ſeruice du pere de famille, car vne miette deniee, ou dõnee à regret à ſon maiſtre, ou aux ſiens, luy en peut couſter vn pain, puis apres, ne ſ'amuſe au raport des perſonnes, ſ'il ne luy porte conſequence, & en communique bien à point à ſon homme. Face voluntiers plaiſir à ſes voiſins, ne leur ſubſtraye leurs ſeruiteurs, ny ſeruantes, & ne les hante ſinon quant elle leur pourra ſeruir ou ayder, ou qu'il ſe face nopces & aſſemblees cõpagnables. Ne laiſſe trotter ſes filles aux feſtes, & danſes publiques, ſinon auec ſeure compagnies, ou qu'elle meſme y ſoit preſente. Chaſſe ſes fils les premiers en beſongne: & leur remonſtre l'exemple du pere pour dõner crainte aux ſeruiteurs. N'endure dire ou prononcer vne parole impudique, ou de iurement & blaſpheme en ſa maiſon. Et face taire les raporteurs, qui ſempeſchent des affaires d'autruy. Qu'elle conduiſe bien les chaumes & les fermẽs pour le chauffage du four. Et ne laiſſe perir les coſſats de febues, poix & veſſes, & encor des chardons & herbes inutiles, pour en faire bien bonne cendre. Rendre bon compte à ſa dame, ou à ſon ſeigneur des oeufs & des petits, tant de volaille comme d'autres beſtes. Sçache la medecine naturelle pour les ſiens & autres, quant mal leur viendra, meſmes pour les vaches, pourceaux, & volailles, car d'auoir le medecin à toutes heures ſans vrgente neceſsité, ce n'eſt pas le profit de la maiſon. Entretienne tous ſes ſubiects en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'vn à l'autre. Gouuerne ſi bien le pain, que lon n'en vſe que de raſsis, & en temps de charté face de la Deſpẽſe pour le boire du cõmun, & que le vin ſerue pour ſon homme, & pour les ſuruenans.

La fermiere doit tenir pied à boule.

Premiere & derniere en beſongne.

Rien ne doit trainer.

Filles à tenir de court.

Paroles impudiques ne ſont à dire.

Raporteurs ne ſont à ouir.

Eſpargne pour le chauffage & cendres.

Cognoiſſance de medecine naturelle, neceſſaire à la fermiere.

Pain raſsis.

Deſpence, pour le boire.

Les vaches. *Chap. 9.*

Eſtable nette.

POur le regard de la nourriture des vaches, face la fermiere que ſes ſeruantes curent ſouuent l'eſtable, & ſement ſur laire quelque ſable & grauier pour leur entretenir le paſturon, & ne les laiſſent coucher en leur fiente, qu'õ les maine au taureau à la ſaiſon des herbes nouuelles, que leurs petits ſoyent ſeparez, ſi toſt qu'ils auront eſté alaictez, & ſoyent mis en autre taict. Quant il les faudra deſlaicter, qu'elles ſoyent tirees de ſoir & de matin à heure propre, & en leur repos. Que le laict en ſoit ſeparé incõtinent qu'il ſera prins, & le beurre longuement batu ſans rien perdre. Les fourmages bien creſmez, preſſez, & eſgoutez, & ſur tout que ſes pots, huches, couloirs, eſcliſſes, chazieres, & autres vaiſſeaux ſoyent bien nets, & que nulle des ſeruãtes ne touche aux beurres & fourmages eſtant en ſon moys.

Vaches menees au taureau.

Veaux ſeparez de leurs meres.

Laict.

Beurre.

Fourmages.

La fermiere bien cognoiſſante, eſtimera touſiours la vache de moyẽne taille, de quatre à cinq ans, & de couleur noire, mouchettee ou tachee de blanc, & de noir, qui ait le ventre grand, large fronc, l'œil noir & ouuert, la corne polie & noire, l'oreille bien velue, la machouere ſerree, le mufle gros, le poil poly & eſpes, la corne petite & peu fenduë, les iambes courtes, les cuiſſes groſſes, le col long & gros, la poictrine large, & le piz grand & gros, & ne la laſchera au taureau que ſur le troiſieme an, & non pluſtoſt qu'au commencement de Iuing, iuſques à quarante iours apres, à la force des herbes nouuelles, afin que ſi elles ſont pleines de ce temps là, elles veellẽt à la prime-vere, & aux nouuelles herbes, la gardera de danger les dix mois qu'elle portera, & depuis le huitieſme la fera nourrir en l'eſtable, de bons fourrages en yuer, & en Eſté des meilleurs bourgeõs qu'elle pourra recouurer: ne la fera traire pour ſon vſage que deux mois apres qu'elle aura veellé, auquel temps elle la fera aller aux champs: & ne luy dõnera ſon petit pour allaicter, qu'au ſoir quãt elle ſera de retour, en mãgeant ſon fourrage fraiz, pres de l'eſtable. Et au matin, auant qu'aller aux chãps, fera chaſtrer le veau, dans le tẽps de deux ans, non point plus tard, & ſur les trois ans le baillera au bouuier pour le commencer à dreſſer au traict. Comme auſsi elle luy baillera ſes vaches brehaynes, & celles qui depuis neuf

Signes de bonne vache.

Vache au taureau.

Veau à chaſtrer.

Vaches brehaynes.

ans ne portent plus, car elles peuuent encor ſeruir au collier. Et du ſurplus pour les maladies, elle traictera ſes veaux & ſes vaches ainſi que ſera dit cy apres, au chapitre du bouuier. Et quant à la façon des beurres & froumages, qui ſont offices de la fermiere & de ſes filles, ſera reſerué pour l'autre voyage.

Les poulles. *Chap. 10.*

QVant au gouuernement des poulles, qui eſt le principal eſtat de la fermiere, elle doit eſtre ſoigneuſe que le gelinier ſoit tous les iours nettoyé, ſi toſt que la volaille en ſera hors, & la fiente miſe à part pour l'amendement des prez. Les penniers à pondre ſouuent rafreſchiz de paille nette, & de nyeux, & les iuchoirs & montoirs deſcrottez toutes les ſepmaines. Le taict fermé tous les ſoirs à ſoleil couchant, & ouuert tous les matins à ſoleil leuant. Les abbreuuoirs nettoyez tous les iours deux fois en Hyuer, & trois fois en Eſté. Que touſiours leur eau ſoit claire, qu'elle face ſemer ſouuent paille freſche pres le fumier, & au droit de la granche, ou la volaille gratte, & par endroits y mettre du ſable, pouſier, ou des cendres, pour leur dõner le plaiſir de ſeſpouſſer au ſoleil & ſe nettoyer les plumes, qu'elle face oſter le marc du vin & autres fruits de l'endroit ou elles hantent: car cela les garde de pondre. Et faut encor qu'elle ait ce ſoing de veoir par tout le gelinier, qu'il n'y ait ny latte rõmpuë, ny endroit eſcaillé dehors ou dedans, ou quelque lame de fer blanc enleuee, pour obuier au dãger des chats, regnards, bellettes, puttois, foynes, & autres beſtes qui la nuit y peuuent grauir, meſmes à l'eſcouffle, au milan, au chat huant, qui quelquefois entrent iuſques dans le poullaillier pour rauir les petits.

Gelinier tenu net.

Penniers à pondre.

Iuchoirs & mõtoirs deſcrottez

Abbreuuoirs nets.

Paille freſche.

Eſpouſſemẽt de poulles.

Empeſchement de pondre aux poulles, à oſter.

Beſtes à craindre pour les gelines.

Et pour ne les perdre, lon doit, à celles qui ſouuẽt vollent ſur les murailles, rõgner les grãdes plumes de l'vne des aelles, & ne les laiſſer entrer vne fois aux iardins, car elles en feroyẽt couſtume: & ſi cela les garde de põdre, & pour plus ſeure defenſe, outre ce que dit eſt, car aux coqs & chappons n'eſt pas bon de rongner l'aelle, faut attacher & arranger des ſagots d'eſpines au deſſus des murailles d'iceux iardins & d'ailleurs.

Aelles des coqs ou chappons ne ſont à rongner.

A chacune douzaine de poulles, c'eſt aſſez d'vn bon coq, quoy que les anciens en baillent vn à cinq, & ne faut point

Vn coq pour douze poulles.

qu'il ſoit blanc ny gris, mais ou roux ou tanné, ou noir, le
Signes de bon coq. corps bien entaſſé, la creſte biẽ droite, chicquettee & rouge, les ouyes grandes & fort blanches, le bec court & crochu, l'œil noir en cercle roux ou iaulne, ou azuré, la barbe à couleur de roze, tirant de blanc en rouge, le plumage du col bien long doré & changeant, les iambes bien eſcaillees, groſſes & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la
Signes de bõne poulles. queue droite groſſe & eſpoiſſe, la poulle tannee ou rouſſe eſt auſsi la meilleure, & qui à le pennage des aelles noir, ſi elle n'eſt toute noire: car griſe ou blanche ne vault gueres. La taille de la poulle doit eſtre moyenne, la poictrine large, le corps entaſſé, car les plus grandes ne ſont pas ſi naturelles à põdre, & ſi elles ont cinq ongles comme les coqs, elles en ſont plus agreſtes, & moins priuees,

La poulle ergottee caſſe ſes œufs, & ne couue ſi ordinairement, & quelques fois les menge. La trop graſſe ou qui à le flux de ventre, fait l'œuf hardre, la trop ieune n'entend riẽ à couuer ny conduire poucins. Parquoy fault engreſſer l'er-
Poulle chantant cõme le coq. gottee, & celle qui chante & gratte & appelle comme le coq, en luy arrachant premierement les groſſes plumes des aelles, & luy baillant à menger force millet, d'orge, & paſte trẽchee par morceaux, ou mie de pain de fourment deſtrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu cloz & en repos, & luy plumer la teſte, les cuiſſes, & le cropion & la menger en feburier. La trop graſſe ſera amaigrie en luy mettãt de la croye
Poulle trop graſſe. parmy ſon eau, & de la pouldre de brique deſtrempee parmy ſon menger, & ſi luy vient par cours de ventre, luy fault preſenter pour premiere mẽgeaille vn blanc d'œuf roſty, & pilé auec le double de raiſins bouillus. Et à l'enragee qui caſſe
Poulle enragee. ſes œufs & les menge, faut verſer du plaſtre cler ſur le iaulne d'vn œuf tant qu'il durciſſe, & que cela luy ſerue cõme deſcaille, & luy mettre au lieu du nyeu, ou bien former vn œuf de plaſtre ou de croye, & le mettre au nid & ne luy laiſſer
Poulle trop ieune glouſſant. qu'vn œuf ſeul apres qu'elle aura pondu. A la trop ieune quãt elle glouſſera, luy fault traire ſur les nazeaux d'vne de ſes petites plumes: car il n'eſt que ieune poulle à pondre, & vieille à couuer. Noz fermieres trop ſeueres les mouillent en l'eau
Poulle ieune bõne à põdre, vieille à couuer. pour les rafreſchir leur ardeur ou les font ieuſner quatre iours priſonnieres ſoubs vne cage à poucins. Et ſi on ne la garde de couuer, faut tout auſsi toſt ou deux iours apres
Pour oſter l'enuie de couuer aux poulles.

qu'elle aura eſclos, la remettre en la cõpagnie des coqs, pour luy faire oublier ſes petits, & recommencer à pondre, & frotter le ventre eſplumé d'vn grand & gros chappon & ieune, auec des orties grieſches, & luy bailler puis apres les petits à eſchauffer & conduire. La poulle eſt ſubiecte à la taye des yeux, quant elle vieillit, au catarre & deſtillation par les nazeaux par eſtre morſonduë, & auoir beu eau gelee, ou trop froide, & faute de trouuer le gelinier ouuert de ſoir, auoir couché au ſerain ſur les arbres, ou par n'auoir peu trouuer le couuert, ou le taict en temps de pluie. Au flux de vẽtre quant leur mengeaille eſt trop deſtrempee, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatiues, ou que le gelinier à eſté laiſſé ouuert la nuict. A la pepie de la lãgue pour n'auoir beu, ou auoir beu eau trouble & orde.

Chappon pour eſchauffer & cõduire poulles.

Maladies des poulles vieilles.

Pepie des poulles.

Aux poux & vermine quant elle coue, & n'à de quoy ſe veautrer & nettoyer, ou que l'ordure crouppiſt lõg temps au gelinier: & à la morſure des beſtes venimeuſes, qui hantent le fumier, & les vieilles murailles, comme l'Eſcorpion, ſerpent, araigne, & meſraigne, cloſporte, & eſcreuiſſes de fumier.

Poux & vermine aux poulles.

A la rongne & inflammation des yeux, il les faut baſsiner d'eau de pourpier, ou de laict de femme: & à la taye leur faut frotter l'œil auec du ſel ammoniac, cumin, & miel, broyez enſemble, autant de l'vn que de l'autre, ſinõ que vous ayez l'induſtrie de leur leuer ou faire leuer bien legerement & doucement, auec l'aguille.

Medecines pour les poulles.

Au catarre, faut trauerſer vne plume aux nazeaux, & leur attiedir l'eau, & quelquefois luy chauffer les pieds, principalemẽt aux petits poullets, que pour cela lon enueloppe quelque temps dans la panne, ou dans de la plume, & les met on dans vn pot au four tiede, ou pres du feu en quelque endroit propre. Et ſi le catarre eſt arreſté, cõme ſoubs les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciſer l'apoſtume, & en faire ſortir ce qui y eſt cõtenu, & leur mettre vn peu de ſel broyé.

Au catarre des poulles.

Au flux de ventre, on leur fait appaſt de pillules d'orge deſtrempee en vin, & liee auec la cire, & meſle lon parmy leur eau de la decoction de grenade, ou de coings.

Au flux de ventre des poulles.

Et ſi le vẽtre eſt reſerré, principalemẽt aux petits, on leur ouure auec vn feſtu, & leur plume lon le cropion, & le dedans des cuiſſes, à ce que la fiente ne ſoit leans longuemẽt retenuë qui leur puiſſe eſtoupper le conduit. Et aux poulles on

A la durté du vẽtre des poulles.

leur met du miel pur dans leur eau à part.

Pour oſter la pepie aux poulles.

A la pepie on leur laue le bec d'huille ou ait trempé vne coſſe d'ail, & leur fait on manger de la ſtraphiſagre parmy leur viande: & pour en garentir les petits, on les met ſur vn crible qui a ſeruy à la Veſſe ou à l'yuraye, & les parſume lon de pouliot origane, de l'hyſope, & du lin, & lon tient ſur la fumee, la teſte de la poulle, le bec ouuert: & à l'extreme, pour leur oſter du tout, on leur ouure le bec, & leur tire lon la langue bien doucement: puis auec l'ongle, lon lieue tout doucement par haut, en tirant a bas, ce blanc que lon voit ſurmonter par deſſus: & apres qu'il eſt leué & deſraciné ſans eſcorcher, lon leur frotte la langue auec la ſaliue ou vn peu de vinaigre: ou lon la touche d'ail broyé.

Contre les poux & vermine.

Aux poux & vermine, il les faut lauer de vin ou ait cuit le cumin & la ſtaphiſagre, ou bien d'eau ou ayent cuit des lupins ſauuages.

Contre la morſure de beſte venimeuſe.

Contre la morſure de la beſte venimeuſe, il leur faut oindre la partie, d'huile de ſcorpion, & mettre ſus de methridat: & encor ietter vn peu de theriaque dans leur auget, & leur faire boire.

Cõtre les beſtes qui mangent les poullets.

Pour le danger des beſtes, qui la nuict viennent au gelinier manger les poullets, & les œufs, les anciens conſeillent mettre à l'entree d'iceluy & y ſemer dedans, des bouquets de rue, & meſmes y en mettre quelques brins ſoubs les aelles de la volaille, ou bien enduire les parois du gelinier & l'entour de la feneſtre auec du fiel de chat ou de regnard.

Ponte des poulles.

Les poulles commencent à pondre entre Feburier & Mars, & des le premier an quelques vnes. La ponte d'vn an & demy, & de deux ans, eſt la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondante, & aucunesfois de l'auoine & du fenugrec pour les eſchauffer. Et ſi vous voulez qu'elles facent gros œufs [car cõmunément les trop graſſes n'en font que de petits] meſlez & deſtrempez de la croye parmy leur mengeaille, ou mettez de la brique broyee dans du ſon, & la deſlayez auec vn peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire. Ou leur baillez tout leur ſaoul d'orge à demy cuitte auec de la veſſe & du millet.

Fin de ponte des poulles.

Elles ceſſent de pondre enuiron le troiſieme de Nouembre, qui eſt, quand la froidure commence. Mais ſi par curioſité lon en veut reſeruer à part quelques vnes des plus belles

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

pour

pour auoir des œufs le long de l'hyuer : il les faut nourrir de pain rosty & trempé du soir au lendemain, & leur presenter à desiusner : & au repas sur iour, & de soir leur ietter quelque peu d'auoine ou d'orge. Ne les faut si tost laisser couuer apres la premiere ponte, & quant elles ont passé trois ans, il les faut manger, aussi faut il se desfaire des brehaynes, & à celles qui peuuent beaucoup, souuent chãger de nyeu, & bien marquer leur œufs pour les leur bailler à pondre, si possible est. Quant elles sont en muë, il ne les faut laisser sortir hors du lieu ou vous les auez enfermees, sinon pour se soulager quand il fera bien beau, & se garder que l'Aigle, le Milan, ou l'Escoufle ny descende.

Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.

Lon met la poulle couuer le deuxiesme an de sa ponte, & iusques au trois & quatriesme, & en met on plusieurs poulles en vn mesme temps, & soubs leur paille quelque morceau de fer, de peur du tonnerre, ou bien des fueilles de Laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte, car on dit que cela sert cõtre la pepie & le fruit monstrueux. Lon les y met en croissant de Lune, depuis le deuxiesme de la Nouuelle iusques au quatorziesme, dit Florentin. Et Columelle dit depuis le dixiesme iusques au quinziesme afin que les poullets escloyẽt en autre Lune nouuelle, car il ne leur faut que vingt & vn iour, & doit on façonner le nid desdites poulles à fonds de cuue, tellement qu'en sortãt elles ne facent rien cheoir ne rouller. Aucũs perfument la paille du couuoir deuãt qu'y mettre les œufs, auec du soufre pour garder la poulle d'auorter, & leur baillez les œufs que vous aurez marquez, & les plus beaux, & les plus frais, & s'il est possible, des leurs mesmes. Et notez qu'ils soyẽt ponduz depuis le septiesme Feburier iusques au vingt-deuxiesme Septembre : car d'autre temps ne vallent rien non plus que les premiers ponduz, & faut tousiours qu'ils soyent en nombre impar, assçauoir en Ianuier 15. En Mars 19. Et depuis Apuril 21. La plus grande du Laudunois n'en embrasse que 23. Depuis le secõd d'Octobre elles ne couuent plus : ne doiuent couuer, si ce n'est es fours à la maniere de ceux de Malte, & de aucuns Beaucerons, mais les poullets sont trop mal aisez à esleuer sur l'hyuer. Encor tiẽt la commune opinion, que depuis la my Iuing les poullets ne valent gueres, & ne peuuent croistre si à droit. Si vous voulez par curiosité bailler aux poulles à couuer autres œufs que les leurs, cõme d'oye, paon, poulle

Tẽps pour faire couuer les poulles.

Morceau de fer cõtre le tõnerre.

Secrets de nature.

Florentin.

Columelle.

Temps pour esclorre les poullets.

Choix d'œufs à couuer.

Nombre impar es œufs à couuer

Fours à couuer des œufs.

Oeufs eſtranges à couuer cõmẽt doiuẽt eſtre mis

d'Inde, ou de canne, mettez les y ſept ou neuf iours deuãt: & puis y en adiouſtez des leurs, en nõbre impar, ainſi que dit eſt. Mais ſi ſe ſont œufs de Faiſans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poulle: car ils ne demandent non plus de temps pour eſclorre, & ſi vous voulez que ce ſoyent toutes femelles, prenez des plus rõds & mouſſes: car les lõgs & poinctuz ſont communemẽt tous maſles. Aucuns obſeruent ceſte ceremonie de ne les mettre l'vn apres l'autre dans le nid, mais les arrengent dans vn platteau de bois, & les y laiſſent couler tout doucement, & faut garder que le coq, ny autres poulles puiſſent entrer au couuoir, & mettre tous les iours deux fois le boire & le mãger de la poulle ſi pres d'elle, qu'elle n'ait occaſiõ de ſe leuer pour ſe repaiſtre: car ſi elle ſe desbauche vne fois, à bien grãde peine y veut elle retourner, ſi elle n'eſt franche & naturelle.

Oeufs pour auoir femelles, ou maſles.

Ceremonie à mettre les œufs couuer.

Le boire & manger de la couuoire.

Si la poulle eſt negligente à retourner à ſes œufs, pour les couuer egalement: le bon ſera, quelquesfois les renuerſer doucement, quand elles en ſeront hors.

Impatience des femmes quant à la couuee des poullets.

Il y a des femmes, qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couuee, & dés le quatrieſme iour que la poulle a eſté ſur ſes œufs, elles les lieuent tous l'vn apres l'autre, & les regardẽt à la clarté du ſoleil: & ſi elles n'y voyent des fillets ſanglans au dedans, elles les iettent, & en remettent d'autres. Et meſmes ſi apres le 21. iour elles voyent qu'il en demeure à eſclorre, elles en font leuer la poulle. Mais les bonnes couuereſſes ne veulent plus retourner à leur couuoir apres que lon y a touché. Auſsi dit la bonne fermiere, que aux œufs qui ſont ſous la poulle, ne faut toucher iuſques à ce qu'ils ſoyent eſclos. Auſsi les faut-il bien choiſir & preſenter au ſoleil entre les deux mains deuant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne ſoyent bons, & ne puiſſent les petits ſortir pour la durté de la cocque, ne faillent enuiron le 28. iour de les baigner en vn plat creux, & en eau tiede: & ceux qui nageront au deſſus, les oſter, & remettre les autres ſoubs la poulle: mais il ne faut contraindre la poulle à ſe leuer pour ce faire. Vous ferez grand bien au poullet quand il commence à pioler, & ne peut ſortir pour la durté de ſa cocque, de luy aider à la rompre, combien que c'eſt l'office de la poulle bien naturelle: & vous ſautera au viſage, ſi vous en approchez apres qu'elle les a ouï pioller.

Baignement des œufs couuez

Remede à la cocque trop dure.

Les petits poullets nouuellement eſclos doiuent eſtre mis ſur vn crible & parfumez de roſmarin à legere & petite fumee pour les garder de la pepie: & ne leur faut de deux iours donner à manger, mais les mettre ſoubs quelque poulle qui n'en à gueres: & qu'elle ne ſoit grieſche ny reueſche, pour les tenir chaudement pendant que les autres eſclorrõt. Combien que la mere naturelle les retient aſſez ſagement ſoubs ſes aeles ſans les offenſer. Et les deux iours paſſez, il leur faut eſmier du pain tendre, & du fourmage mol, ou bien de la farine d'orge auec du creſſon Alenois deſtrempé en vin & eau, auec vn peu de fueilles de porreaux hachees biẽ menu, & quelque peu bouillies. Cela leur ſert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce temps iuſques à quinze iours, il les faut tenir ſoubs la cage auec la mere. Puis au bout des quinze iours, laiſſez-les trotter auec la mere, & leur donnez meſme nourriture. Et ſi vous auez pluſieurs couuereſſes, qui ayent eſclos en meſme temps, baillez les petits des vnes aux autres plus vieilles & vſitees à les mener, ou au chappon, comme dict eſt, & faites retourner les plus ieunes au coq: mais n'en baillez plus haut de xxv. ou xxx. à conduire à la poulle: car elle n'en pourroit embraſſer ny eſchauffer dauantage. Encor faut bien regarder que la poulle qui les conduit, ne ſoit faſſiue & brutiue, qu'elle ne les bleſſe en grattant, & que ſouuent elle les eſchauffe. Et ne vole ou grimpe ſouuent, ne voiſe en lieu ou ſes petits ne la puiſſent ſuyure. Parquoy ſera bon ne les laiſſer aller ſi toſt au courtil, qu'ils ne partent de quarante iours du couuoir.

Pour preſeruer les poullets nouuellemẽt eſclos, de la pepie.

Mãgeaille pour les poullets nouuellemẽt eſclos.

Poullets nouuellement eſclos à conduire.

C'eſt curioſité de vouloir eſclorre des œufs, ſans la chaleur de la poulle: & combien que cela ſe puiſſe faire, il n'eſt toutesfois ſi ſeur ne ſi commode. Lon les arrenge le bout pointu pardeſſus, dans le four chaud moyennement, ſur du fiens de poulle. Et met lon des ſachets de plume ſus & ſoubs, & les remeuſt on par fois. Puis le 18. lon les baigne: & le 21. on leur aide à rompre la cocque.

Eſclorre des œufs, ſans chaleur de poulle.

Lon peut faire encor autrement le iour meſme que lon met des poulles couuer, à fin qu'il en ſouuienne, ſi lon ne veut marquer les iours auſsi bien que les œufs. Lon prend autant d'œufs que lon leur a baillé, & les met on ſur des ſachets plains de fiente de poulle bien paſſee & criblee, & bien entourez de duuet en forme de nid. Et encor fait on vn lict d'iceluy duuet ſur les ſachets: ſur lequel lon plante les œufs

comme dict eſt. Et les couure lon d'autre duuet, & ſachets par deſſus, qu'il n'y ait endroit qui ne ſen ſente. Et apres trois ou quatre iours lon les retourne vne fois tous les iours, ſi doucement qu'ils ne heurtent l'vn l'autre. Et le vingtieſme que les pouſsins commencent à picquer la cocque, lon leur aide à ſortir, puis les baille lon aux poulles qui en ont peu. Mais il n'eſt que le naturel en toutes choſes.

Il n'eſt que le naturel en toutes choſes.

Oeufs commẽt ſe gardẽt en hyuer, & en Eſté.

La fermiere qui fait eſtat de vendre de œufs les doit garder en hyuer chaudement ſur la paille, & bien couuers, & en Eſté freſchement dans le ſon, ſelon l'aduis des anciens, mais ie croirois ſous correction tout le cõtraire: car la paille eſt freſche, & le ſon chauld, ioinct que les œufs gardez dedãs le ſon ils n'en laſſent pas ſi toſt ceux qui les couurent & poudrent de ſel, ou les trempent en ſaumure, les diminuant, & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauuais gouſt. La caue leur eſt bonne Eſté & hyuer.

Chapponner heſtoudeaux.

Quant au chapponner des heſtoudeaux lon le doit faire biẽ toſt apres que la mere leur à baillé cõgé, & qu'ils ne piollent plus apres elle, & commencent à chanter, & amouracher les poullettes: car ſ'ils ont vn an & demy paſſé, il n'y à plus d'ordre, & faut prẽdre les plus druz, & de la plus belle venuë, non toutesfois de ſi naturel plumage que le coq, car apres auoir reſerué pour la commodité & gouuernement des poulles ceux qui ſemblerõt les plus propres & hardiz, il faut chapponner le reſte pour engreſſer, ou en muë, ou au pailler. Aucuns, comme au Mans & en Bretaigne, leur creuent les yeux, cõme aux oyſons: & leur baillent appaſt de grain demy cuit, & de paſte bien menuiſee & par morceaux, & ſont engreſsiz en quarante iours pour le plus: mais il les faut bien garder de vermine.

Engreſſer chappons.

Chappons du Mans & Bretaigne.

Les oyes. *Chap. 11.*

A maiſon ruſtique qui n'à grãde aiſance d'eau, n'eſt propre à la nourriture de l'oye, ſinon que pour ſa commodité ou luy face vne mare ou viuier au propre, car ceſt oyſeau, ainſi que le cãnart ayme à nager, & à ſe rafreſchir, plõger, & touſiours bourbetter & ne chauche gueres ailleurs que dans l'eau, il eſt de grand profit & de grand

Cannart ayme à bourbetter.

dommage, de profit, pource qu'il ne luy faut si grand soing à le nourrir qu'il est de bonne guette, rend des œufs & des petits, & de la plume deux fois l'annee pour les licts, & pour escrire & empenner des flesches, & se prent au renouueau & à l'arriere saison. De dommage pource qu'il luy faut conduitte, sans laquelle il broutte les scions des arbres: les herbes des iardins, les iettons des vignes: & font tort aux bleds, quant ils cõmencent à entrer en tuyau, tant du ronger que de sa fiente. De sorte qu'au païs ou les oyes sauuages (qui sont oyseaux de passages aussi bien que les grues) font leur principal repaire, comme vers Hollande, Henault, & Artois, & ailleurs, on trouue quelquesfois vne grande piece de bled toute destruite à moins de demy iour: & moins ne font de danger les domestiques, qui les lairra faire: car ils desracinent le bled du tout, sans ce que là ou elles ont fienté, il n'y vient rien de long temps apres.

Oye, oiseau de grand profit & grãd dommage.

Oyes sauuages.

L'oye masle & femelle, est meilleure de couleur blanche, grise, & entremeslee des deux couleurs, elle est aussi de moyenne bonté. La femelle fait trois pontes l'annee, si elle n'en couue vne: & à chascune ponte aucunes rendent iusques à douze œufs, & plus quelquesfois: & les autres n'en rendent pour la premiere ponte, que cinq, puis quatre, puis trois: c'est depuis le premier iour de Mars, iusques à la fin du mois de Iuing. Et n'oublient iamais l'endroit ou vous les aurez mené pondre la premiere fois: & là mesme couueront si vous voulez.

Ponte des oyes.

Memoire d'oye.

Elles n'ayment gueres à couuer que leurs œufs propres: pour le moins faut qu'il y en ait vne grande partie que vous aurez marquez au propre. Et n'en couuent que sept ou neuf pour le moins, & quinze pour le plus. Et qui met soubs la paille du couuoir, quelque racine d'hortie, cela garde que les petits, quand ils sont esclos, n'en sont si tost offensez. Les vnes au bon temps & doux escloent en vingtcinq iours, qui est le plus. Et pres de la couuerette mettez orge trẽpé à telle quantité qu'elle en pourra prendre, auec force eau, qu'elle ne se lieue guieres pour repaistre. Et du surplus obseruez ce qui à esté dit de la poulle.

Couuer d'oye.

Les petits doiuent demeurer dix iours enfermez auec la mere: & leans estre nourris de farine d'orge destrempee auec du miel, du son, & de l'eau: & par fois de laictues tendres &

Gouuernement des petits oys.

nouuelles : puis du millet, & du fourment deſtrempé. Et au bout de ce temps l'accouſtumer au pré auec la mere, mais, qu'ils ſoyent repeus deuant qu'y aller. Car ceſte beſte eſt ſi gourmande que d'aſpreté en ſa grand faim, elle tire l'herbe & les ſcions des arbres de ſi grand' roideur, qu'elle ſe rompt le col. Il les faut garder des orties & des eſpines, & au taict des loups & des regnards.

Gourmandiſe d'oye.

Oyſon à engraiſſer.

A quatre mois lon choiſit l'oyſon pour engraiſſer, & prẽd on les plus beaux & les plus grands, & les met-on en mue, ou ils demeurent : les plus ieunes, trente iours, & les plus aagez, deux mois. Lon leur baille trois fois le iour de la farine d'orge, & de fourment deſtrempé en eau & miel : car l'orge fait la chair blanche, & le fourment engraiſſe, & fait grand foye. Aucuns luy font apaſt de figues nouuelles ou ſeiches auec du leuain, & leur donnent à boire & bourbetter du ſon tout leur ſaoul. Autres leur plument le ventre & la teſte, & leur oſtent les groſſes plumes des aeles : meſmes leur creuent les yeux pour les engraiſſer.

Paſture des oyes

La paſture des communes eſt, toute ſorte de legume deſtrempee en ſon & eau tiede. Beaucoup ne leur baillent que du ſon vn peu gras, & des laictues, de la chichoree & du creſſon allenois pour les mettre en appetit : & leur preſentẽt ceſte nourriture au matin & au ſoir, & encor ſur le midy : & le reſte du iour les enuoyent aux prez & à l'eſtang auec la conduitte d'vn petit vallet qui les garde d'entrer & voller es lieux defendus, & des orties & ronces, meſmes de manger de la Hannebanne, que lon nomme la mort aux oyſons : & de la ſigue, qui les endort tant, qu'ils en meurent.

Hannebanne, la mort aux oyes.

Sigue, mortelle aux oyes.

Les anciẽs ne bailloyent que trois oyes à chacun iars, mais nous leur en baillerons bien ſix, & leur faiſons oſter le duuet & les groſſes plumes à eſcrire en Mars & en Septembre, car la plume de l'oye morte n'eſt ſi naturelle à tout vſage, non plus que la toiſon des moutons tuez, ou morts d'eux meſmes. Et ne met lon gueres plus de trente oyſons en chacun taict : combien que les anciẽs n'y en miſſent que vingt, car les grãds battent les plus ieunes, & les dreſſent, & à ceſte cauſe les faut mettre en parc dans l'eſtable & ſeparer de clayes, ainſi que les moutons, & leur faut ſouuent paille freſche, nette & deliee, car le taict doit touſiours eſtre ſec, & ſouuent nettoié de peur de vermine. Et au ſurplus ſont ſubiects à meſmes maux, & dã-

Plume d'oye morte, n'eſt ſi bonne que celle de la viue.

Toiſon des moutons tuez, ou morts, n'eſt ſi bõne que celle des vifs.

Combié d'oyes faut mettre enſemble.

gers que ſont les gelines : parquoy leur faut ainſi ſemblables commoditez : & ne vous greuera rechercher cy deſſus. Les maladies des oyes.

Les cannes. *Chap. 12.*

LA foſſe ou mare que nous auõs dreſſee au milieu de noſtre court & paillé, peut ſeruir pour les cãnards, & autres oyſeaux d'eau: & aupres d'icelle mare lõ leur dreſſe vn taict bas, & peu couuert pour ſe retirer la nuit & le iour quãt il leur plaiſt, car de ſi grande diligence autour ceſte volaille il n'en eſt ia beſoing, ſinõ de la garder des chats & belettes, du milan, de l'aigle, & du vautour. Au demeurant, faut leur ietter quelque grain, legume, & cribleure es ruiſſeaux de la mare, & dans icelle pour bourbetter, & leur laiſſer la liberté de l'eſtang, du viuier & de la riuiere prochaine auſsi bien qu'aux oyes. Mais il n'y faut point tant de garde : car ils n'aymẽt gueres les iardins, & eux meſmes font leur nid à põdre & à couuer, & n'y à que ce ſoing d'en ſçauoir le repaire, principalement des ſauuages, vers l'eſtang, & en prendre les œufs, & les bailler couuer à la poulle pour les affranchir, car la volaille qui en viendra ſera meilleure que celle du pailler & qui ne bougera de la court ou des ruiſſeaux de la rue à cannetter.

Loge aux canards.

Beſtes deſquelles faut garder les cannes.

Paſtures des cãnes.

Oeufs des cannes, couuez de la poulle, valent mieux que de leur mere.

Pour auoir des ſauuages de voſtre eſtang à appriuoiſer, il faut ietter de la lye de vin, ou du vin vermeil, meſmes à l'endroit & ruiſſeau ou vous leur aurez ſouuent ietté appaſt de vin, grain auec leuain & farine, deſtrempez enſemble, & les prendrez quant les verrez enyurez.

Cãnes ſauuages enyurees, põnes à pondre.

Ceſte volaille ſ'engreſſe ainſi que les oyſons, c'eſt à dire de meſme nourriture, reſte qu'on leur donne outre cela de la menuyſe de poiſſon, & ſi on ne les met point en muë & aux communs, le plus que lon les laiſſe courir, eſt le meilleur.

Engraiſſer les cannes.

Les ſarcelles, halebrans, poulles d'eau & cannettes d'eſtãg ne ſ'appriuoiſent iamais, mais bien les pouuez prendre plus à l'aiſe que les oyes ſauuages. Autãt en dirons nous des beccaſſes & courliz & autres oyſeaux d'eau, & de riuiere, qui viuent neantmoins ſur la terre, dont ils furent appellez par les anciens, oyſeaux de double vie, ou nourriture.

Sarcelles.
Halebrans.
Poulles d'eau.
Cannettes d'eau.
Beccaſſes.
Courliz.
Oyſeaux de riuiere.
Oiſeaux de double vie.

Les cygnes ne hantent & ne ſayment qu'en d'aucuns en-

Cygnes.

droits particuliers, comme es lieux aquatiques, vers Tours & Saumur en France, & aussi en Flandres & vers Valenciennes, que lon dit auoir esté pour cela appellé val des cygnes, & se peuuent apprinoiser & mettre en estang ou en mare, mais il le destruit bien & ruine en poisson, & quelquefois se rue sur le bled verd, ainsi que l'oyson & oye sauuage & y fait grād degast, c'est assez de deux pour plaisir en vostre estang, ou de quatre s'il est bien grand, & d'vn seul en la mare, & luy faut au courtil son taict à part, peu couuert, & en liberté, souuēt nettoyé & rafreschy: car il ordit fort. Au demeurāt s'il n'a nourriture suffisante, iettez luy du pain mouillé ou des brouailles, & quelques menuises de poissons. Cest oyseau est gourmand & couste beaucoup à nourrir, fait son nid tout seul, & ne couue qu'vne fois l'an, & trois œufs pour le plus à la fois: mais il est de grande beauté & plaisir.

Valencienne val des cygnes.

Combiē faut de Cānes ensemble.

Les Faisans & gelinotes.

Chap. 13.

Poulles de Numidie.

C'Est grand' curiosité de nourrir des faisans, que Columelle nomme poulles de Numidie: mais qui le peut faire, il en a plaisir & profit. Et faut vue personne qui ne face gueres autre chose: car cest oyseau coste beaucoup à entretenir. Veut auoir son taict à part haut esleué & adossé contre la closture de la court & en long, que les augets soyent à l'air, & où le soleil donne. Et faut à chascun oyseau le sien, & qu'il n'y ait qu'vn huis à leur gelinier pour la commodité de les nettoyer, & leur donner à manger. Le surplus sera tout à iour pardeuant, & fermé de lattes bien drues & d'ais de fente, enuiron la hauteur d'vne toise par bas, & bien couuert par dessus.

Faisans & gelinotes, mal-aisez à appriuoiser.

Les faisans & gelinotes sont malaisez à appriuoiser, s'ils sont prins de plus d'vn an hors la foreſt: car les vieils se desplaisent, & ne daignent pondre ne couuer. Et les ieunes ne se peuuent si toſt ny facilement accommoder à l'air contraint & moins à celuy qui n'est pareil à la region ou ils furēt prins.

Ponte de gelinotes.

Il faut à deux femelles vn masle. La femelle ne fait qu'vne ponte, & commence en Mars: & fait iusques à vingt œufs par ordre:

ordre: & puis les couue tous enſemble, ou quinze des ſiens, & quelques autres eſtrãges ſi vous luy en donnez, & couue trẽtre iours, & au couuer faut telle diligence qu'il à eſté dit à la poulle, mais ce ne ſera hors de ſon taict. Les petits eſclos ſeront appaſtelez de farine d'orge cuitte & refoidie: puis de farine de fourment: & quelquesfois y meſlerez, ou leur baillerez à part des ſauterelles & des œufs de fourmiz, & leur faut ſouuent chãger d'eau nette: car ils ſont ſubiects aux meſmes maux que les poullets.

Gouuernement des petits des gelinottes.

Les anciens engraiſſoyent ou nourriſſoyent les Faiſans & gelinottes pour les feſtins ſeulement, & non tant pour en auoir de l'engeance, & leur dõnoyent les premiers iours de l'eau miellee & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel: puis de la farine d'orge deſtrẽpee en eau, des febues mouluës, & de l'orge mondé, du millet entier, de la nauette & graine de lin cuitte, & ſeichee, meſlee auec de la farine d'orge. Et pour les eſchauffer & purger les coles, leur bailloyẽt du ſenegré par cinq iours, & les tenoyent ainſi en muë ſoixãte iours. C'eſt ce que quelques rotiſſeurs de Paris & riches viuandiers ſçauent tresbien faire & leur faut, dit Columelle, donner à mãger leur ſaoul, afin de les engraiſſer pour les banquets, car peu de ces gelinottes ſauuages ſ'addonnent à pondre en ſeruitude.

Engraiſſer les Faiſans & gelinottes.

Columelle, li. 8. de re ruſt. ca. 12.

Les Paons. *Chap. 14.*

LE Paon eſt de grande nourriture, & mange beaucoup, & de difficille entretien, mais il ne donne grand ſoing depuis qu'il a laiſſé la mere, ſinon qu'il gaſte les iardins, & endommage les bleds, il eſt fort à eſleuer en d'aucuns endroits de noſtre France, car il ayme l'air chaut & temperé.

Les anciens faiſoyent des yſlettes au derriere de leurs iardins propres pour les paons, & dreſſoyent vne petite caſette, pour leur repaire, & vn autre pour celuy qui les nourriſſoit. Mais nous qui n'en faiſons ſi grãd eſtat, il nous ſuffit les loger au deſſus des poulles & au plus haut lieu du poullailler, car ils ayment l'air libere. Et le plus ſouuent couchent ſus les arbres & leur faiſons quelque lieu par bas, ou ils ſe puiſſent retirer par iour. Ce lieu doit eſtre bien nettoyé & curé diligemment

Loge des paons.

ainſi que le gelinier, car ceſte volaille eſt ſubiecte à meſmes inconueniens & maladies que la poulle, & luy faut pareils remedes. Au demeurant faut que le lieu ou elle hante ſoit ſemé de paille, ou herbe verde aſſez haut, car la paonneſſe ne pond gueres accroupie, & le plus ſouuent lon treuue ſes œufs tumbez par bas, & ſoubs le iuchoir.

Maladies des paons.

Nature des paõneſſe.

Elle fait trois pontes l'annee : mais qui la met couuer, elle n'en fait qu'vne, & conſomme le reſte du temps à eſclorre & conduire ſes petits. Elle commence ſa premiere ponte à la my Feburier, & en fait cinq œufs de rang, à l'autre quatre ou trois, & à la tierce, trois ou deux : & ne commence à pondre qu'à trois ans.

Ponte de la Paõneſſe.

Quant la paonneſſe couue, elle ſe retire & cache du maſle en lieu le plus ſecret qu'elle peut : car il ne ceſſe de la chercher : & ſ'il la trouue, il la bat & caſſe ſes œufs. Au bout de trente iours que les petits ſont eſclos, & la mere nourrie diligemment en ſon couuoir, ainſi qu'auons dit de la poulle, lon la met ſoubs la cage en lieu ou le paon ne puiſſe vertir : car il hait & fait mal à ſes petits iuſques à ce qu'ils ayent fait la creſte : & alors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement : car ils ſont fort malades, & en meurent le plus ſouuent.

Le paon hait ſes petits iuſques à ce qu'ils ayent leur creſte.

Il faut nourrir les petits les premiers iours, auec de farine d'orge deſtrempé en vin, en forme de potage eſpes : & pour l'eſpeſsir lon y adiouſte du fourmage mol bien peſtry, preſſé & eſpuré : car le laict clair leur nuit grandement. Quelquefois lon leur iette des ſautereaux, à qui on a oſté les pieds, & des charentons des araignes, & des mouſches pour leur cure : car ils chaſſent naturellemẽt à la vermine, & là où ils hantent, ne ſen trouue gueres. Six mois apres lon leur baille l'orge bouillie, comme à la mere, & les laiſſe lon trotter : mais il les faut garder du froid & de la pluye : car ils piolent & trainent l'aile incontinent, principalement en ce païs où ils ſont forts à eſleuer, s'ils ne ſont eſclos à la my Iuing : car quand l'automne les accueille bien ieunes, iamais n'endurent l'hyuer.

Nourriture des petits paons.

Laict clair nuit aux paons.

Les paons chaſſent à la vermine.

Froid contraire aux paons.

Qui veut que la paonneſſe face ſes trois pontes, il en faut bailler à couuer aux poulles les plus grandes, & plus adroites, & laiſſer les paonneſſes paracheuer leurs pontes. Et comme nous auons deſia dit en la nourriture des poulles, lon leur en baillera cinq de paonneſſe le premier iour, & neuf des leurs. Puis le dixieſme iour en oſter les neuf de poulle, & y en re-

Ponte de paonneſſe.

mettra lon neuf autres. Et par ce moyen vous trouuerez au terme de trente iours, qu'ils eſclorront tous enſemble: & ainſi en ferez à pluſieurs poulles en vn meſme temps. Et pource que l'œuf de la paonneſſe, pour ſa groſſeur, ne peut eſtre aiſément remué de la poulle, vous le remuerez doucement quand la poulle ſortira pour repaiſtre, & marquez auec de l'encre l'endroit de ſon deſſus, à fin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez ſi elle l'aura remué & retourné: autrement vous y perdriez temps. Et quand tout eſt eſclos, baillez tous les poullets à vne ſeule poulle, & les paonneaux à vn autre: & gardez que celle qui manie les poucins, ne voye ou hante auec l'autre qui manie les paonneaux: car elle lairroit incontinent les ſiens du deſdaing & ialouzie de la grandeur & beauté des autres.

Ialouzie d'oyſeau.

Les paons ſont fort malades quãt ils muent, & alors il les faut eſchauffer auec du miel, fourmẽt, auoine, & febues groſlees. Ils ſont en grande chaleur aux iours caniculaires, & lors ne les faut laiſſer ſans eau freſche, & faut à chacun paon cinq ou ſix femelles pour rechãger, car il greue celles qui ont l'œuf preſt à faire, quant elles le refuſent & ne faut l'œuf à ſe caſſer.

Maladies des paons.

Combien il faut de femelles au paon.

Poulles d'Inde. *Chap. 15.*

CEluy qui nous apporta ceſt oyſeau en France, ſoit que nous l'appelõs coq, ou paon d'Inde, nous a pluſtoſt enrichry de gueule, que de profit, car c'eſt vn droit coffre à auoine, vn gouffre de mangeaille, ou lon ne peut prendre autre plaiſir que de bruit & fureur, quant aux grands, ou d'vn continuel piollement, quant aux petits. Vray que la chair en eſt delicate, mais fadde & de dure digeſtion. C'eſt pourquoy lon la fait ſaupoudrer & fort larder & aromatizer, il y à trop plus de plaiſir & de bõté de chair au paõ.

Poulles d'Inde coffre à auoinee

Chair de poulles d'Inde fadde & de dure digeſtion.

Chair de paon meilleure q̃ de la poulle d'Inde

La nourriture de ceſte volaille ſe fait en pareil faict que les gelines & de meſme viande, & auec autant de diligence, reſte qu'il leur en faut d'auantage. Et peut bien dire le fermier qu'autãt de paõs d'Inde qu'il à en ſon courtil, autãt luy ſont ce de mullets, pour le regard de la nourriture. Leur traittemẽt eſt plus aiſé que des autres paons & ne demandent ſi haut air, mais ils paiſſent & ſont grand degaſts aux iardins, & ſont ords

Nourriture des poulles d'Inde.

comme oyſons. Parquoy faut touſiours eſtre apres pour les nettoyer.

Ponte des poulles d'Inde.

Quant au pondre & au couuer, ceſt du tout le pareil que nous auons dit aux paons, & peut on auſsi bailler leurs œufs aux poulles & les faire conduire, pendant que les meres parachueuront leur ponte. Leurs maladies & les remedes d'icelles ſont auſsi pareils du tout, parquoy ſeroit ſuperflu d'en dire icy d'auantage.

Maladies des poulles d'inde.

Les Tourterelles Perdrix, Cailles, & Grues. *Chap. 16.*

LA voliere, pluſtoſt pour nourriture que pour en auoir engence, de ces oyſeaux, ſera dreſſee comme le taict aux Faiſans & ainſi adoſſee cõtre la muraille du courtil, & vers le iour, tyſſuë de fil d'archet enchaſsillé de menuſerie auec ſa porte au propre, & au dedans principalement vers les coings y aura quantité de iuchoirs & branches de rameaux de genefure, laurier, & autres arbres. dans leſquels ſeront appliquez contre ladite muraille des petits penniers pour les inuiter a pondre & à couuer, ſ'il leur en vient appetit.

La hauteur d'vn homme y mettrez à trauers & en tous ceux des perches arreſtees par les deux bouts pour les iucher, & au deſſoubs d'iceux iuchoirs force paille freſche, que pourrez renouueller ſouuent en nettoyãt vers le coſté du iour, ſelon la longueur de leur taict entre deux aiz bien longs. Et vn tiers au deſſoubs ferez les places pour mettre leur mangeaille, & leurs augets à boire, que raffreſchirez & nettoyerez bien ſouuent.

Oiſeaux de paſſage, tourterelles, perdtix, cailles & Grues.

Ces oyſeaux ſont tous de paſſage, & ayment l'air chaud, & en temps froid paſſent la mer à trouppes & compagnies, & ſe retirent de païs en autre. Parquoy de les appriuoiſer pour en faire comme des noſtres domeſtiques, il eſt fort difficile & n'en faiſons eſtat que pour leur delicateſſe, qui les fait de grand requeſte à noz feſtins & banquets.

Tourtres, plus prompts à appriuoiſer & engreſſer.

De toutes ces trois ſortes d'oyſeaux n'y en à de ſi prõpts à appriuoiſer que les tourtres: ne ſi toſt engreſſees, apres que ieunes ſont prinſes, par le moyen du vin elles ont oublié leur

liberté: car c'eſt vn oyſeau fort deſpit & qui ſe cheſme beaucoup quant il ſe veoit prins. Auſsi ne pond il gueres enfermé, & ne ſengreſſe gueres en hyuer, tout au contraire des tourds, ou des griues, ſa nourriture eſt deveſſes, orge, & quaſi tout autre grain, & veut auoir eau claire, & ſouuẽt raffreſchie & l'auget aſſez large pour ſy baigner quelquefois. Sur tout il ayme le millet, & le paniz, auſsi fait il le fourment, deſquels grains demy boiſſeau ſuffit à ſix vingts oyſeaux. Et ne faut oublier le grauier que lon mettra pres des auges pour ſa cure, & encor en quelque coing de la voliere pour la cõmodité ſ'il traine l'aille, & ne bouge de ſon pennier, il le faut prendre & luy regarder au bec ſ'il à la pepie, & luy oſter. Et aux pieds ſ'ils ſont empeſchez de leur fiente: ou ſoubs les ailles ſ'ils ont de la vermine, & par tout ailleurs pour les medeciner de la meſme façon qu'il a eſté dit aux poulles.

Le vin fait oublier aux tourtres leur liberté.

La tourtre n'ayme eſtre enfermee.

Nourriture de la tourtre.

Maladies de la tourtre.

Lon peut en ceſte meſme façon nourrir & engreſſer les ramiers, mais ils ſont plus gourmands, & mal-aiſez à appriuoiſer, ils aimẽt en hyuer la ſouppe au vin & ſen engreſſent fort, ſi ſont les tourterelles & ne leur faut oublier le grauier.

Ramiers.

Les perdrix grieſches, plus aiſement ſe domeſtiquent que les maillees & autres: auſsi n'en ont elles la chair ſi delicate eſtans toutesfois bien nourries ne ſont de guere inferieures aux Faiſans: & les faut tout ainſi traitter, & de meſme viande, ſinon qu'elles ayment quelquesfois paiſtre le bled & l'herbe verd. Les maſles des perdrix ſont fort chauds. Auſsi ſont les femelles grande quantité d'œufs, & ſe battent iceux maſles pour les femelles, iuſques à vaincre l'vn l'autre, & le victeur cocque le vaincu, & le contraint ſuiure & courre apres luy, ainſi que les femelles. Leur nourriture plus delicate, eſt le millet & le paniz.

Perdrix grieſches.

Guerre entre les perdriz maſles, pour les femelles.

Les cailles ſont fort farouches, & pour ceſte cauſe lon ne leur donne tant d'eſpace ny de iour, qu'aux autres oyſeaux. Auſsi voyons nous que lon couure leurs cages de rezeaux, ou de cuir, de peur qu'en volant haut & montant de roideur elles ne ſe rompent. On leur dreſſe leurs auges à mengeaille & à boire à part a chacune le ſien. Et ayment le bled verd, & le grain de fourmẽt, auſsi eſt-ce leur principal repaire, elles mãgent aux endroits ou elles vont, ailleurs qu'en ce païs, quantité d'ellebor, qu'aucuns nomment veratre. C'eſt pourquoy Didymus diſoit que leur chair en eſt laxatiue, & fait eſtour-

Cailles farouches.

Didymus.

La chair de la caille eſt la rati-

ue, & donne eſtourdiſſement & mal de teſte.

diſſement & mal de teſte, & pour ceſte cauſe qu'il les faut farcir de millet, ou les y faire bouillir, ou biẽ, ſi lon s'en trouue mal, boire de la decoction de millet, ou de graine de myrtre. Sera bon auſsi en donner aux cailles à manger.

Tourds ou griues.

Les tourds ou les griues ne ſont oyſeaux de ce païs, & guieres n'endurent ceſt air. Parquoy ſeroit abus d'y en cuider engraiſſer. Ceſt oyſeau eſt montagnier, & l'engraiſſe lon és païs de montagnes pluſtoſt en hyuer qu'en eſté. Les anciens en faiſoyent grand cas, & ſe vendoyent du temps des Romains deux ſols la piece: ſi ſont encor les Italiens, & en ce païs, les Lyonnois, Prouençaux, & Auuergnacs: mais ils ne ſont ſi gros deça que dela les monts. Ceſt oyſeau eſt plus deſpit que nul des deſſuſdicts, & ſe meurt toſt apres qu'il eſt prins, ſi lon le tranſporte hors de ſon air, ou ſi on ne le met incontinent auec des vieux appriuoiſez, lon leur iette la mangeaille ſur l'aire bien nettoyee, & loing de leurs iuchoirs: & leur iette lon des figues ſeiches pillees auec fleur de farine, tant qu'il leur en demeure de reſte: & quelquesfois pour changement de viande lon leur iette des grains de lentiſque & de meurte, ou de la graine de lierre, & d'oliuiers ſauuages, toutesfois que leurs augets doiuent touſiours eſtre pleins de millet: car c'eſt leur principale viande. Et ne les faut laiſſer ſans eau claire, non plus que les oyſeaux deſſuſdits.

Les griues priſez des anciens.

Nourriture des griues.

Le Coulombier. *Chap. 16.*

Profit du Coulombier.

LE profit qui vient de la nourriture du pigeon, n'eſt moindre que de la poulaille, principalement quant à la vente des petits & autres, qui tous les ans peuplent en grand nombre. Et y a telle fermiere qui en vendra à chaſcune volee deux cens & trois cens paires aux viuandiers. Et n'y a ſi grãd ſoing qu'aux autres volailles: vray qu'il eſt de grand frais, & de grand degaſt pour les terres: & pour ceſte cauſe n'eſt permis le coulombier à pied, ſinon és lieux où il y a beaucoup de terres labourables.

Le pigeon eſt de grand degaſt.

Coulombier à pied où eſt permis.

Dreſſons donques à noſtre apoinct pour l'aiſance de la fermiere vn coulombier à pied, & le plantoir en lieu moyennement eſleué: ou baſtiſſons-le à l'endroit de noſtre maiſon ruſtique cy deſſus propoſee, auſsi qu'vne tour de maſſonne-

Forme du Coulombier.

rie ſeruant à moulin à vent, ou à peu pres loing d'vn vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puiſſe eſchauffer ce qu'il en a prins pour donner a ſes petits: car il eſt certain que comme les pies & les moyneaux, le maſle & la femelle couuent alternatiuement, & pendant que l'vn d'eux eſt au pourchas, l'autre ſe tient ſur les œufs: ainſi font-ils de la garde de leurs petits, iuſques à ce qu'ils ſoyent hors des tuyaux. Et n'entẽds que le coulombier ſoit ouuert du tout au leuant de ce païs, mais bien qu'il participe du midy: & qu'au midy meſme il y ait vne feneſtre dormante, pour en hyuer donner quelque chaleur aux pigeons. Et faut qu'il ſoit bien eſpatté, bien fondé, bien couuert: laire fort battue & cymentee, pour le danger de la fiente qui caue & corrompt les fondemens: bien vniment enduict par dedans, & les fentes ou creuaſſes qui ſe peuuent faire, ſouuent recherchees & eſtoppees de peur des rats & des ſouris: ce qui aduient és lieux où il n'y a commodité de plaſtre: & par dehors auſsi enduict de meſme façon: car le creſpis de chaulx & ſable, ſert d'eſchelles aux foinnes, belettes, chats, & autre beſtial pour entrer. Et pour ce meſme danger ferez à l'entour du coulombier, par dehors, deux ceinctures de taille à triple & quadruple moſlure. L'vne d'icelles ceinctures vers le milieu dudit coulombier, l'autre iuſtement au deſſoubs de la feneſtre par où entre le pigeon: ſur laquelle le pigeon auſsi ſe pourra esbatre & rouer. I'entends encor que la feneſtre ſoit par dehors entouree de lames de fer blanc bien clouees cõtre la muraille, & qu'elle ferme auec vne couliſſe de lattes bien drues, qui ſe puiſſe aualler & hauſſer par engin les ſoirs & les matins, pour le danger des hibouts & chats huants. Et au pignon de la couuerture, faites y la figure d'vn pigeon pour attirer les fuyars à y venir: faites dreſſer à l'endroit du coulombier, force pots à moyneaux auec fagots d'eſpines: & gardez que ce coquin beſtial ne ſe habite en voſtre coulombier, car il effarouche & eſtrange les petits.

Pies & moyneaux maſle & femelle couuẽt.

Feneſtre dormante.

Beſtes à craindre pour les coulombiers.

Couliſſe de lattes.

Fuyars à attirer.

Pour peupler voſtre coulombier, c'eſt aſſez de vingt paires de ieunes pigeons, qui commencent à ſortir du duuet: car il y auroit danger que les viels ou plus aagez ne retournaſſent à leurs premieres repaires quelque loing qu'ils en fuſſent: & ſont bons les cendriers, ou les bruns, & les noirs. Les pattez & huppez, ſont les plus coquins & domeſtiques: auſsi ſont

Coulombier à peupler.

Difference de la nature des pigeons.

les griuellets chapperonnez & piarts, les dorez par le col, & qui ont l'œil & le pied rouge, ſont les plus francs, & qui peuplent le plus. Les blãcs ſont forts à eſleuer, & plus dangereux du milã & de l'oyſeau de proye, les fauues & les roux ne peuplent gueres. Pour les accoquiner & appriuoiſer baillez leur tantoſt du mil, puis de la veſſe, puis du cumin, car ce grain les attrait fort, & quelquefois du fourmẽt parmy les cribleures. & ne les laiſſer ſaillir de quinze iours apres que les y aurez mis. Et ſi vous leur donnez l'esbat, que ce ſoit de ſoir & en temps trouble & pluuieux, afin qu'ils ne vollent gueres loing. Parfumez ſouuẽt le coulombier de geneſure, romarin, & quelquefois d'vn peu d'encens fin, car cela les retient fort, & leur fait aymer leur coulombier plus que nul autre. Quant vous apparceuerez qu'ils commenceront à pondre, donnez leur adõc liberté, & vous verrez qu'en leur iettãt ſoir & matin quelque peu de grain net contre la muraille de la grange, & loing du fiens, & en leur faiſant ſouuent nettoyer l'auge ou ils ſe baignent & recreent. Ils en ameneront beaucoup d'ailleurs, ſans ce que voz vingts paires, dans quarante iours en auront peuplé deux, voire trois fois autãt, car ils font des petits trois fois, & les bõs quatre fois l'annee, & n'y faut autre ſoing, ſinon de tenir le coulombier net, ſans effaroucher ny eſtranger les petits, ny les meres en eſmondãt les boulins, pour les garder des poux & du vermin, plus ſouuent beaucoup en Eſté qu'en hyuer. Vray eſt que le pigeon vous eſt de couſt en hyuer, quant ou par le temps de glace ou de neiges, ou quant les bleds ont germé, ils ne trouuent rien ſur les champs, mais c'eſt la peine de deux mois ou enuiron à les nourrir, des graines ſuſdites. Auſsi vous font il en ce temps la vollee, que lon nomme de Mars, & qui ſont les plus gras, tendres, & douillets de toute l'annee. Gardez bien la fiente qu'oſterez du coulombier, & ne la meſlez parmy celle des vaches, ou des cheuaux, nõ plus que celle des brebis, car elle eſt trop chaude, & ſert à engreſſer & amender les endroits chaunuz de voſtre champart, ou de voz prez, & à recreer la moiteur & froideur des viels arbres.

Appriuoiſer les pigeons.

Esbat aux pigeons.

Parfun du coulombier.

Pour attirer pigeons.

Les pigeõs font des petits trois fois l'an.

Fiente des pigeons.

Le bouuier.

Le bouuier. Chap. 18.

COmbien que nous ayons donné le gouuernement des vaches à la fermiere, & que les beufs ſoyẽt de pareille nourriture, toutesfois es fermes ou lon en nourrit pour le labour & pour la vente, il y eſchet vn hõme qui n'ait autre charge que de les penſer & conduire, attendu qu'il y à autant ou plus de ſoing à ceſte beſte qu'au cheual, vray qu'elle n'eſt de ſi grands frais en viures ny en harnas. Auſsi en faut il nourrir deux pour vn: & ne font tãt trois bons beufs des meilleurs du Bourbõnois, ou de Foreſt, qu'vn bon cheual de la Frãce, ou de la Beauce. Auſsi eſt il ſans doute: que le labour des beufs ne ſe fait que par neceſsité, es endroits ou lon ne peut commodemẽt nourrir haraz, ou lon ne peut recouurer des cheuaux que de loingtain païs, car encor que le paſturage ſoit bon & ſingulier pour le beuf, comme en Flandres & ailleurs, ſi eſſe que ſ'ils ont le cheual à commandement, ils ſen ſeruent beaucoup pluſtoſt que du beuf. Tout ainſi qu'en Auuergne lõ ſaide de mullets pour le labour pluſtoſt que de beufs ou de vaches, parce qu'ils ne ſont de ſi prõpte ny de ſi bonne execution.

Trois beufs ne labourẽt pas tãt qu'vn bon cheual.

Labour de beufs n'eſt que par neceſsité.

Mullets d'Auuergne.

La charge du bouuier eſt de tenir ſon eſtable nette: que les poulles & les pourceaux ny entrent, car les plumes font mourir les beufs: & la fiente du pourceau malade engendre la peſte. De donner paille freſche à ſes beſtes, & leur ietter en Eſté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes & autres, & en hyuer des coſſots & des gerbes ſoir & matin, que ſache quant les beufs de labour ont trop, ou trop peu trauaillé, pour ſelon cela leur bailler viures à proportiõ, & tels qu'il ſera de beſoing, qu'il ne les laiſſe partir en tẽps trop chaud, ny trop froid, ny trop humide. Qu'il ne les abreuue ſi toſt apres le grãd trauail, qu'il leur nettoye & raffreſchiſſe ſouuẽt le paſturon: & ne le laiſſe gercer n'eſclatter: mais à ceſt effect qu'il face tous les ans reparer le paué de ſon eſtable, qui ſeruira auſsi pour la defence des beſtes & vermines qui nuiſent à ces beufs. Qu'il regarde bien au retour des champs ſ'ils ont quelque eſpine aux pieds, ſ'ils ſont degouſtez, ſi le collier ou le ioug leur à fait mal au frõc, ou ailleurs, & ſ'ils ſont eſcorchez ſur le col, ſ'ils ont eſté trop picquez de l'eſguillon du chartier

Charge du bouuier.

Eſtable à beufs, nette.

Fiente de pourceau malade, engendre la peſte.

ou des hannetons & freſlons, & ſelon ce qu'il leur face medecine conuenable.

Beuf chaſtré plus commode au labour que le taureau.

Le beuf chaſtré eſt meilleur pour la nourriture & pour le labour, que le taureau qui a la chair plus coriace, & eſt plus faſcheux à conduire. Parquoy, de cent veaux que le bouuier aura, il n'en retiendra que deux pour ſaillir les vaches: les autres, il les chaſtrera tous enuiron l'aage de deux ans: car apres ce temps, il ne le pourroit faire commodément. Le faudra faire en Automne & en decours: & mettez ſur la playe de la cendre de farment meſlee auec de la litarge: & trois iours apres de la poix fondue: & meſlee auec ladite cendre.

Téps de chaſtrer les beufs.

Achept de beufs

Si vous achetez vos beufs de labour, prenez les du quartier où eſt voſtre ferme: car ils ne s'accouſtument pas ſi aiſément à l'air eſtranger que les cheuaux. Au demeurant choiſiſſez-les de trois ans ou enuiron, car pluſtoſt ne les pouuez dompter au labour. Vous cognoiſtrez leur force en leur viſitant la bouche: car dans dix mois du premier an, ils muent les dents de deuant: & ſix mois apres les prochaines: & au bout des trois ans, ils les muent toutes: & quand ils ſont en eſtat, ils les ont eſgalles, blanches, & longues. Et quand elles vieilliſſent, elles leur racourciſſent, & deuiennent inegales & noires.

Force de beufs à cognoiſtre.

La cognoiſſance de l'aage des beufs.

Beuf de labour.

Ne faut que les beufs de labour ſoyent trop gras ne trop maigres: & ceux qui mangent doucement & à loiſir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon beuf doit eſtre de moyenne taille, viſte au piquer, & qui remue promptement pour le regard de ſa nature. Bien membru & carré de corps: ferme & roide. De muſcle eſleué, les aureilles grandes, le front large & creſpu, l'œil gros & noir: & la corne forte, viue, & de moyenne grandeur. Le muſle gros & camus, la teſte courte & entaſſee, larges eſpaules & poictrine, grand fanon & ventre: longue queuë & touffuë par le bout. Le dos droict & plam, les coſtez eſtendus, les reins larges, les cuiſſes fermes & nerueuſes, l'ongle court & large, le poil eſpez & dru. Doux au manier: de couleur noir ou rouge c'eſt le meilleur: & apres bay, piard, & mouchetté: le blanc eſt le pire de tous: le gris & le fauueau eſt de moyenne valleur.

Deſcription de bon beuf.

Aage de beuf.

Le beuf de ceſte façon, vous ſeruira au labour iuſques à dix ans: puis encor le pourrez-vous engraiſſer, & le vendre: car il vit iuſques à quatorze & ſeize ans. Et vous pourrez auſsi aider au harnas & au labour des vaches brehaignes &

chaſtrees. Mais ſi vous achetez les beufs tous duits & dreſſez au harnas de routture ou de charrue, ou que vous en vouliez faire de voſtre troupeau, voſtre bouuier en doit prendre la peine, & doit pour le plus aiſé cognoiſtre la nature: & [ſi i'oſe dire] la complexion de celuy qu'il veut dompter, ſ'il eſt fetard, & s'il ſe couche ſouuent: s'il eſt trop prompt, furieux, & impetueux, & leger à leuer & donner du pied, ou de la corne: s'il eſt dur à l'eſguillon, paoureux, retif, ou craignant entrer en l'eau. Deſquelles fautes il faut le chaſtier premier que l'accouſtumer à porter teſtiere: pluſtoſt ne s'y empeſcher aucunement. Et notez que pour ce faire, il eſt trop toſt dans trois ans, & trop tard apres cinq ans. La diette & le flatter, fait & accouſtume mieux le beuf au ioug que la crainte. Et n'y a moyen plus expedient que d'en accoupler vn ieune & encor nouueau, auec vn exercité & bien ſeur: toutesfois de meſme taille & roideur: car c'eſt le principal que de les bien apparier en grandeur, force & nature. Et ſi le beuf eſt de difficile conduitte, toutesfois beau, & à voſtre iugement propre au harnas, mettez-le en vn grand ioug au milieu de deux autres de ſa taille qui ſoyent doux & bien faits au labour, & en trois iours il ſe dreſſera.

Complexion de beuf à cognoiſtre.

Fautes du beuf à chaſtier.

Apparier les beufs.

Et ſi vous le voulez dompter ſeul, accouſtumez luy peu à peu à endurer le lien & la ferrure aux cornes: & apres quelques iours liez-le à vn pau bien ferme, & le laiſſez là quelque temps ieuſner. S'il eſt faſcheux, ſa colere paſſee, faites luy fleurer voſtre main pluſieurs fois pour vous accouſtumer, & le maniez entre les cuiſſes & par tout en le flattant. Puis faites luy tirer vne briſe ou deux liees au ioug: & par fois attachez le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loing: puis mettez dans la charrette quelque charge pour eſprouuer ſa force, & auſsi l'accouſtumez au cry, à la parole, & à la verge.

Dompter le beuf

Ieuſne aux beufs.

Briſe eſt vne terre qui a eſté lõg temps ſans labourer.

Si vous auez acheté le beuf tout fait au harnas, & que cognoiſſez ſa complexion, il le faut approuuer quand il eſt accouplé, voir s'il eſt retif, paoureux, furieux, ou s'il ſe couche au rayon: & de ſes fautes ne l'en corriger ne par feu, n'à coups de l'eſguillon: car l'vn le rend furieux, l'autre l'endurcit, mais par luy lier les iambes, & le laiſſer ieuſner quelque temps: car ce vice n'aduient gueres qu'à ceux qui ſont trop gras. Auſsi y a-il moyen de les nourrir: & n'eſt moindre faute

Correction des fautes du beuf.

Ieuſne aux beufs.

Nourriture moyenne.

pour l'aiſance du labour, que le beuf ſoit trop gras, que trop maigre.

La nourriture du beuf ne doit eſtre ſi à grãd foiſon en hyuer, quant il ne trauaille point, il ayme les coſſats des legumes, comme veſſes, poix & febues. Lon l'engreſſe d'orge boulluë, & de febues briſees & caſſees, & luy baille lon volontiers du foing, non pas tant qu'à vn cheual, mais tout ſon ſaoul, quant il trauaille. Les bourgeons tendres le recreent en Eſté, & luy en baille lon volontiers du ſoir vn ſaiſſeau à broutter, il ayme ſur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, auſsi fait il le marc du vin. Les gerbes de fourment & de ſeigle luy ſont bõnes, & quelquefois le ſon entremeſlé de criblures, mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le glãd le fait rongneux ſ'il n'eſt aoullé, & ſ'il n'en mange tout ſon ſaoul. Les choux bouilluz, auec le ſon luy ſont bon ventre, & nourriſſent quelque peu auſsi fait la paille d'orge, meſlee auec le ſon.

Mangeaille aux beufs.

Pour preſeruer le beuf de maladies.

Il eſt ſubiect à moins de maladies que le cheual. Et pour le preſeruer des plus communes, les anciens le purgeoyent ſur la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'annee, & trois iours enſuiuans. Les vns auec des luppins, & de la graine de cyprez brayez enſemble autant d'vn que d'autre, & trẽpez vne nuict en l'air en vne pinte ou trois chopines d'eau commune, les autres auec d'autres drogues, ſelon la couſtume & diuerſité des païs.

Pour luy dõner appetit.

Pour luy donner appetit, quant il eſt deſgoutté par trop grãde laſsiueté ou eſchauffaiſon, lon luy frotte la lãgue & le palais auec du ſel, & du vinaigre.

Pour laſcheté & vaineté.

S'il eſt vain & laſche, lon luy donne tous les moys de la veſſe pillee & deſtrempee dans l'eau de ſon boire.

Pour laſsitude.

Pour le garder de toſt ſe laſſer, frottez luy les cornes de terebentine deſtrempee en huille. Mais gardez biẽ que ne luy en frottez le mufle, ou les nazeaux: car l'huille leur fait perdre la veuë.

L'huille fait perdre la veuë au beuf.

Bondiſſemẽt de cueur.

Contre le bondiſſement de cueur, ou de vouloir vomir, lon luy frotte le mufle auec des aux, ou des poreaux broyez, & luy en fait on aualler, ou ainſi, ou auec vne pinte de vin, principalement à la colique, & au bruit de ventre, ce que lon cognoiſt quant il ſe plaint, ſe couche & leue ſouuent, & ne peut durer en place. Aucuns y adiouſtent de l'huille de noix, & les autres luy baillent des oingnons cuits en vin vermeil: & autres du myrrhe, auec de la graine de laurier, deſtrempee en

Colique des beufs.

vin, & luy font picquer la chair du l'entour des ongles, ou de la queüe iuſques au ſang.

Au flux de ventre, qui quelquefois vient iuſques au ſang, & l'affoibliſt fort, lon le garde de boire quatre ou cinq iours, & luy baille lon des pepins de raiſins, deſtrempez en vin vermeil, ou des noix de galle & du cyprez, auec du fourmage vieil delayez en vin gros & eſpez. Et pour extreme remede lon le cauterize au milieu du front. Flux de ventre au beuf.

Soit que le vueillez engraiſſer ou nourrir au labour, lauez luy tous les huit iours la bouche auec ſon vrine: & vous en tirerez force phlegme qui le deſgouſte, & luy fait tort à manger. Et ſi le phlegme luy à fait venir le catarre, que vous cognoiſtrez quãt l'œil luy pleure, & qu'il eſt deſgouſté, & qu'il pẽche l'aureille faites luy lauer la bouche auec du thym pillé en vin blanc, ou la frottez auec de l'ail & du ſel menu: puis la lauez de vin. Aucuns nettoyent ce phlegme auec des fueilles de laurier pillees auec de l'eſcorce de grenade, autres luy mettent dans les nazeaux du vin & du myrrhe. Pour entretenir ſain le beuf. Catarre du beuf

Contre le catarre & les yeux enflez, lon le ſaigne ſoubs la langue. Catarre aux beufs.

A la maille en l'œil on luy fait vn collyre de ſel ammoniac deſtrempé en miel: & auſsi oingt on l'œil tout autour auec de la poix bien deffaite en huille, pour le danger des mouches qui à cauſe du miel luy ſeroyent touſiours enuiron. La maille en l'œil.

S'il à les barbes, qui eſt vne carnoſité qui luy vient ſoubs la langue, il la faut coupper: puis frotter l'endroit auec du ſel de l'ail broyez enſemble: puis lon luy laue la bouche auec du vin, & faut doucement lauer auec les pincettes les vers qui ſengendrent ſoubs icelle langue. Les barbes aux beufs.

A la fiebure qui luy vient du trop grand trauail en temps chaud auec peſanteur de teſte, enflure d'yeux & chaleur extraordinaire, que lon ſent au toucher du cuir, lon les ſeigne de la veine du front, ou de celle de l'aureille: & luy baille lon viandes freſches, laictuës & autres, & leur baſsine lon le corps auec du vin blanc, & luy fait on boire eau froide. Fiebure aux beufs.

A la toux lon luy fait boire de la decoctiõ de l'hyſſoppe, & manger des racines de porreaux pillees auec du pur fourment, autres leur font boire par ſept iours de la decoctiõ d'armoiſe. Toux au beufs

Sangſuë auallee par le beuf.

Si en beuuant il auallevne ſangſuë, & elle tient encore le long du goſier, lon luy fait tomber en luy verſant de l'huile tiede dans la bouche, ſi elle eſt dedans l'eſtomach, lon luy entonne du vinaigre.

Contre la morſure de ſerpent.

S'il a eſté mords d'vn ſerpent, ſcorpion, miſeraigne, ou chien enragé: lon luy frotte la playe de l'huile de ſcorpion, ou du ſauon trempé au vinaigre, & le laue lon de decoction

Morſure du frellon.

de gloterons, ou de vieille ſaulmure Et contre la morſure du frellon, lon le frotte de ceruſe deſtrempee en eau, & arrouſe lon les endroits où le beuf paſturera de decoction de graine de laurier, pour en faire fuir & eſtranger les tahous, ou bien lon le frotte d'icelle decoction: & s'il eſt picqué, lon mouille l'endroit auec la ſaliue dudit beuf.

Pour la rongne.

A la rogne, lon le frotte auec d'ail broyé, de ſarriette auec le ſoulfre & le vinaigre, de noix de galle pillee en ius d'herbe

Pour les vlceres.

à chat, ou marrubium auec de la ſuye. Et aux vlceres lon les

Pour cloux & apoſtumes.

frotte de mauues pillees en vin blãc. Aux cloux & apoſtumes il les faut faire meurir auec leuain, oignon de lis ou de ſquille & vinaigre: & puis les creuer, & les nettoyer en ſon vrine chaudement, & y mettre des tentes trempees en poix liquides, & finalement du charpy trempé en ſuif de cheure ou de beuf.

Pour la galle.

A la galle, il le faut frotter de ſon vrine auec du vieil beurre ſalé, ou l'oindre de poix raiſine fondue en vin blanc. Aux

Pour les poux.

poux faut la decoction d'oliuier ſauuage, auec du ſel, & luy

Au mal de poulmon.

faut oſter les veſsies qu'il a ſoubs la langue. Au mal de poulmon, lon luy fait aualler du ius de porreaux auec du vin blãc doux: & luy met lon dans l'aureille de la racine de coudre.

Eſpaule retraitte.

S'il a vne eſpaule retraitte, il le faut ſeigner du pied de derriere du coſté oppoſite. Si toutes les deux, auſsi le faut ſeigner des deux iambes.

Le col froiſſé.

S'il a le col froiſſé, & le cheſnon pendant & enflé, il le faut ſeigner de l'vne des aureilles. Et ſi c'eſt au milieu, de toutes les deux: & mettre ſur le mal vne emplaſtre faite auec la mouëlle de beuf, & ſuif de bouc, fondus par egalle portion en huile &

Peau tenãt aux os.

poix liquide ou fondue. Si la peau luy tient aux os, il la faut

Beuf clochant.

baſsiner auec du vin ou ſeul, ou meſlé auec d'huile. S'il cloche pour auoir enduré froid au pied, il le faut lauer auec ſon vrine vieille & tiede: ſi c'eſt par abondance de ſang qui ſe re-

tire au paſturon, & ſur le pied, il le faut reſoudre en frottant bien fort & ſcarifiant. S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il eſt deſia deſcendu, faudra fendre l'ongle par le bout iuſques au vif, & l'en faire ſortir, & enuelopper le paſturon d'vne bourſe de cuir que l'eau ne luy face tort iuſques à ce qu'il ſoit guary.

S'il cloche à cauſe du nerf refoullé, il luy faut baſsiner les iambes d'huile & de ſel. Si c'eſt pour enflure du genoil, il le faut baſsiner de vinaigre chaut ou de decoction de millet & graine de lin. En tous euenemens faut cauteriſer l'endroit du mal & y mettre ſus de beurre frais laué en eau & vinaigre: puis à la fin faire vnguent de beurre ſalé, auec de la graiſſe de cheure. Si c'eſt d'vne eſcharde ou d'vn heurt contre quelque pierre ou eſtot, il faut baſsiner l'endroit auec vrine chaude, & mettre deſſus du vieil oingt fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clocher, que de leur lauer les pieds d'eau froide, ſi toſt qu'ils ſont deſcouplez: puis les frotter de vieil oingt.

Si la corne ſe fend ou eſclatte, il la faut premierement eſtuer de vinaigre, ſel & huile meſlé enſemble: puis y mettre ſus du vieil oingt fondu en poix neufue. Corne fenduë.

Les bufles ou beufs ſauuages ſont meilleurs aux harnas de voiture, qu'au labour: car ils ne ſont iamais ſi francs ne ſi roides. Et n'eſt bon le labour du taureau, par ce qu'il eſt farouche & ne ſ'accommode aux beufs chaſtrez. Et encor ne vaut gueres celuy de la vache chaſtree: mais il faut garder & engraiſſer le taureau à part, pour les vaches leſquelles on fera couurir enuiron les mois de May, Iuin & Iuillet. Et ſuffit vn taureau à ſoixante vaches. Bufles, oubeufs ſauuages. Labour du taureau n'eſt bon. Temps de faire couurir les vaches au taureau. Vn taureau à ſoixante vaches.

Les beufs que lon voudra nourrir pour engraiſſer & pour vendre, ne tireront que quelques fois la ſemaine, & en beau temps & bonne ſaiſon, & terre douce: & ne porteront que petits faix pour les exerciter: & ne mangeront que de l'orge, du foing, & des gerbees, & quelquesfois des bourgeons de vignes & autres qu'ils ayment. Et le beuf qui aura tiré le matin, ſe repoſera du ſoir. Beufs à engraiſſer pour vendre.

Le Porcher. *Chap. 19.*

DE toutes beſtes de nourriture, la plus gourmande, la plus ſalle, & la plus dommageable, à ſçauoir le porc, nous eſt en ſinguliere recommandation, pour la ſuauité de ſa chair, quand il eſt de laict, & encor ieune. Et pour la ſalure, le lard, le cuir & la ſoye. De ſa gloutonnie en teſmoigne la truye que tua le Roy Françoys à la chaſſe: dans le ventre de laquelle furent trouuez ſix ſeaux de raiſins. De ſon ordure, il en appert. De ſon veautrer & manger, & du dommage qu'il fait, aſſez en reſpondroyent le ſapper au pied des murailles, & le fouillez qu'il fait autour des arbres & lieux enſemencez. A ceſte cauſe en vne ferme de grãd rapport, telle que nous figurons en ceſt endroit, il faut vn homme expres pour les gouuerner, & mener aux champs: qui ſache pẽſer & curer ſes troupeaux d'heure, & nettement mettre les cochõs deſlaittez à part, & les truyes auec leurs petits marquez, auſsi en taict ſeparé. Les verrots au taict des cochons deſlaittez, & encor les malades en lieu particulier. La paille freſche & ſouuent renouuellee les engraiſſe autant que fait le mãger, & faut ſoigner que leur auge ſoit touſiours nette, & que quãt le temps ſera diuers, le porcher aye touſiours en reſerue force gland, fruitage pourry, ou quelques legumes, & a faute de ce, de l'orge deſtrempee auec le ſon & les choux ou naueaux, ou groſſes raues pour leur preſenter, & que leur mãgeaille ne ſoit froide, ne trop deſtrempee de peur du flux de vẽtre. Que l'aire ou paué de leur eſtable ſoit tous les moys renouuellé de grauier ou de ſable pour retenir leur vrine: car ce beſtial, cõbien qu'il ſoit ſalle & fangeux, toutesfois il profite mieux en taict bien net & bien entretenu.

Pourceau plus gourmand que toutes beſtes de nourriture.

Six ſeaux de raiſins au ventre.

Vtilité de paille freſche.

Mangeaille des pourceaux.

Eſtable des pourceaux.

Les pourceaux que voudrez engraiſſer ne ſortiront d'vn taict à part, & n'auront veuë que de la porte quant on y entrera pour les penſer. Et n'y à ſi grand ſoing qu'aux autres, ſinon de les nettoyer & entendre à leur faire bon appaſt, iuſques à ce qu'ils ayent prins graiſſe: car depuis ce temps, il leur demeure touſiours viande de reſte, & ne bougeront d'vne place, comme ſans aucun ſentiment & puiſſance de ce mouuoir, de ſorte que les ſouris quelques fois leur nichent ſur le dos, que ſouuent s'eſt trouué vn pourceau ayant du lard vn pied

Engraiſſement de pourceaux.

Souris nicher ſur le dos des pourceaux.

pied & demy d'eſpes.

Ne reſeruez que dix verrots pour cent truyes & ainſi à proportion, le reſte tãt maſles que femelles faites les chaſtrer apres vn an ou ſix mois pour le moins, combien que le plus certain eſt quant ils commencent à entrer en challeur, ne laiſſez nourrir aux truyes plus de dixhuit cochons d'ordinaire & vendez le reſte de huit ou dix iours : & vn an apres, ſeurez & chaſtrez les autres, & les enuoyez paſturer, gardez du tout les plus courts, gros, carrez, biẽ entaſſez, de couleur noire ou blãche, & fort ſoyeux ſur le doz, pour faire des verrots, & les plus longs, à ventre pendant, larges feſſes, & coſtes eſtenduës, auſſi de couleur toute blanche, à teſte petite, & iambes courtes, pour voz truyes, des autres faites-en nourriture. Ne faites ſouer la truye qu'elle n'ait vn an paſſé: & que le verrot ſoit de trois à quatre ans, car apres cinq ans il le faut chaſtrer, pour engraiſſer. Le temps de la ſouer, ſoit pour porter ou pour engraiſſer, eſt au premier quartier de la Lune & iuſques à la plene, car il n'eſt pas bon, non plus qu'en decours, & ſert depuis la chandeleur iuſques à la my Mars ou peu apres, afin qu'en Iuing, Iuillet & Aouſt, voz petits commencent à prendre force, & ſoyent druz en Septẽbre, car les cochons d'hyuer ſont forts à eſleuer, & moins naturels que les autres : parce que ce beſtial eſt des plus frilleux, qui eſt cauſe qu'en beaucoup d'ẽdroits lon leur dreſſe eſtable, auec la bauge, encor qu'il y ait commodité de pierre, chaux, ſable & plaſtre, gardez auſsi que le verrot ne hante les truyes pleines: car il les mordroit, & les feroit auorter. Ce beſtial eſt gourmãd & impatient de la fain, principalemẽt les truyes, qui en ceſte neceſsité ont quelquefois mangé leurs petits, & ceux des autres, meſmes les enfans au bers: qui n'eſt petit inconueniẽt, parquoy faut ſoigner que leur auge ne ſoit iamais vuide.

Dix verrots pour cẽt truyes.

Dixhuit cochõs à nourrir à vne truye.

Temps de ſouer la truye.

Le porc eſt impatient de fain.

Truyes mãgeãs leurs petits.

Truyes mãgent les petits enfans aux bers.

Lõ les chaſtre en decours au renouueau, ou à l'arriere ſaiſon, & cognoiſt lon ſi le pourceau eſt malade quant il penche fort l'aureille, & qu'il eſt plus lent & peſant que de couſtume, ou qu'il ſe trouue deſgouſté. Pour en eſtre plus certain, ſ'il n'apparoiſt aucun de ces ſignes, arrachez luy à cõtrepoil vne poignee de ſoye de ſur le doz, ſi elle eſt nette & blãche à la racine, il ſe porte bien, ſi elle eſt ſanglante, ou autremẽt tachee il eſt malade. Or eſt il ſubiect principalement à la lepre pour ſa gloutonnie, & ſalle manger, c'eſt pourquoy lon le langaye,

Temps à chaſtrer pourceaux.

Malade du pourceau, à cognoiſtre.

Lepre des pourceaux.

Langayerie des pourceaux.

& que lon le viſite derriere les aureilles quand on les expoſe en vente aux marchez & aux foires des bonnes villes. Et croy encor que c'a eſté la raiſon pour laquelle noz peres n'en faiſoyent ordinaire.

Pourceau ſubiet à la peſte & enflure de ratte.

Encor eſt-il ſubiect à la douleur & enflure de ratte, & à la peſte, qui par l'infelicité du temps s'attache pluſtoſt à vn corps ord, infect & de meſchante nourriture.

Deſgouttement à oſter.

Au deſgouſtement lon le fait ieuſner vn iour & vne nuict bien enfermé, & en lieu obſcur pour conſommer les humeurs ſuperflues, & le remettre en appetit.

Medecines des pourceaux. Fiebure. Catarre. Enfleure.

A la fiebure lon le ſaigne de la queuë. Et au catarre, & enflure de glandes du col, ou encor à la ſuſpicion de lepre, lon le ſeigne ſoubs la langue.

A la douleur & enfleure qui luy vient au temps des fruits, quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris ſon ſaoul, lon luy fait manger de vieilles capres bien deſſallees parmy le ſon & l'eau: & encor force choux tant rouges que d'autres: & luy fait-on vne mangeoire de thamaris.

Galle.

A la galle & enflure des glandes du col, lon le frotte de ſel battu auec farine de pur fourment.

Mange[illegible] ... it ...eaux.

S'il a mangé de la hannebanne, que les anciens nomment febue de porc, ou de la ſegue, lon luy fait boire de la decoction du cocõbre ſauuage bien fort tiede pour le faire vomir.

Soif.

Sur tout, il le faut bien abbruuer aux iours caniculaires & autres bien chauds, & le laiſſer touiller & veautrer à ſon plaiſir: car la ſoif le fait definer.

Le Berger. *Chap.* 20.

SI la meilleure part du profit de la metairie depend de la nourriture du beſtial qui ſe fait partie des ſurcreſts, & le meſnager eſpargne en ſes fourrages, criblures, & autres choſes qui ne couſtent que la peine de les recueillir & reſerrer: ie puis affermer la meilleure & plus fructueuſe nourriture de la maiſon ruſtique, eſt des beſtes à laine: vray qu'il y faut du ſoing pour les preſeruer du froid, du tac, de la galle, du ſang, & autres inconueniens qui tantoſt prennent d'vne beſte à l'autre: & auoir la peine de les garder aux chãps & à la creiche: mais auſsi qu'eſt-ce de la tant ſinguliere &

Soing des beſtes à laine & profit qui en vient.

vtile drapperie qui ſe fait par toute l'Europe, qu'eſt-ce du fourmage de Betune & d'autres endroits, & de la tãt delicate chair des moutons françoys. Ne ſe trouuera donc eſtrange, ſi nous enſeignons au pere de famille, que ſur tout il entende & ſoit ſoigneux de ſa bergerie plus que d'autre beſtial, & face de ſorte, que ſon tect aux ouailles ſoit bien equippé, & couuert en hyuer, & ſon berger de bonne nature, bien comptable, & adroit à pluſieurs choſes honeſtes: car peu ſen trouuent auiourd'huy de ceſt eſtat [principalement pres des villes] qui par leur deſidence & long repos, ne s'adonnent à quelque malice pluſtoſt qu'au bien ou profit de leurs maiſtres, en ſorte que d'iceux, mal moriginez, iournellement voyons venir pluſieurs larcins, pilleries, voleries, & autres maux infiniz, au contraire les premiers bergers d'Egypte & d'ailleurs furẽt inuẽteurs de l'aſtrologie, art de medecine, muſique, & pluſieurs autres ſciẽces liberales, ie ne ſçay ſi i'y dois adiouſter l'art militaire, les principautez & gouuernement des Royaumes: parce que bien long temps ils parquoyent aux chãps & viuoyẽt ſoubs la cabanne pluſieurs annees, obſeruants par loyſir le cours des aſtres, les diſpoſitions des ſaiſons, & par long vſage & experience marquans les felicitez & infelicitez du temps, en ſorte que des anciens paſteurs ſont venuz les gens de ſçauoir en teſmoignage des Hieroglyphiques. Il faut donc en ſomme vn grand ſoing & aduis à choiſir vn bon berger.

Le berger de bonne nature.

Bergers inuenteurs d'aſtrologie, &c.

Meurs des bergers anciens.

Or i'entẽds que la bergerie, ainſi que la porcherie, ſoit pauee de pierre de grez, ou de liaiz, en pendant ſur la court, vers la foſſe au fumier, ou roſmarin de Beauce, pour l'eſgouſt des vrines, & aſsiſe (comme cy deſſus à eſté dit) vers le Midy: car le beſtial, quoy qu'il ſoit biẽ couuert, eſt moult frilleux: parquoy luy faut faire longue eſtable, bien baſſe, & aſſez large.

Figure de bergerie.

Ouailles frilleuſes.

L'aſsiette des mangeoires, ſera enuiron pied & demy au deſſus de l'aire, & y aura des perches hautes, droites, & aſſez druës, liees contre leſdites mãgeoires pour empeſcher que le beſtial ne paſſe au dela de ſes raſteliers.

Le berger tiendra ſes raſteliers, & clayes nettes, leſquelles il aſſeurera bien qu'elles ne puiſſent cheoir, & que les belliers ne puiſſent paſſer aux meres, ny les aigneaux trauerſer aux beſtes malades. Aura beſoing de remettre les aignelets en tect ſi toſt qu'ils aurõt eſté alaictez, & de laiſſer aux aigneaux du ſon pour les empeſcher pendant que les meres ſerõt aux champs.

L'office du berger.

Sur l'hyuer il les affouragera des meilleures gerbes de la granche, & en raſteler ſouuent les eſſaiz, qui puis apres pourront ſeruir de lictiere aux vaches, & aux cheuaux.

Parc du berger en Eſté.

En grand Eſté il ſe parquera au milieu des iacheres & fera ſes ſeparations de clayes à la façon de l'eſtable, hors mis la couuerture, & aux quatre coins de ſon parc, afferra ſes chiens pour guet, & ſe logera au milieu d'iceluy parc dans ſa cabane de bois qu'il rollera ça & là à meſme qu'il changera de chãp.

Cure de la bergerie.

Ne curera ſa bergerie qu'vne fois l'annee, qui ſera incontinent apres l'Aouſt, ou bien en Iuillet, quand les tropeaux ſont parquez. Iamais en Autonne ne ſur l'hyuer, car la fiente leur ſert de chaleur. Tout auſsi toſt le fermier fera porter ce fiens aux plus maigres endroits de ſes terres, & le lairra eſſuer le reſte de l'Eſté iuſques en Octobre, qu'il le fera eſpãdre en chãp ou le meſlera auec la marne. Et aura ceſte diſcretion de n'en mettre en vn meſme endroit que de quatre à cinq ans.

Saiſon de tõdre.

Le fermier fera tondre ſes troupeaux à la premiere canicule du Printemps, ſi c'eſt en lieu chaleureux & auſtral, en lieu froid & moins eſchauffé enuirõ la Magdaleine, iamais en Eſté ny en hyuer, & n'y fera entendre que depuis les huit heures du matin iuſques au midy. Puis aux tondues leur fera paſſer ſur la peau à main ſeiche de l'huile & du vin meſlez enſemble pour les reconforter, & ſ'il y a eſcorcheure, y faut adiouſter de la cire fonduë auec du ſein doux, cela les guarit & preſerue de la rongne.

Maladies des brebis.

La brebis eſt ſubiecte au mal de la rongne, de la toux, de ſang, qui eſt vn extreme mal de teſte, & à la peſte. Ces trois dernieres maladies ſont incurables & contagieuſes, en ſorte que l'vne d'elles infectee de l'vn de ces maux, fait mourir les autres. Et alors faudra leur faire changer d'air & d'eſtable, & cependant curer la leur, & la raffreſchir de paille bien haute & neufue, & parfumer l'eſtable par pluſieurs iours auec thym pouliot, mariolaine, baume, coq, baſilic, & autres herbes odorantes.

Rongne de la brebis.

Pour la rongne de la brebis faut faire vnguent de poudre de ſouffre, & de racine de ſouchet autant d'vn que d'autre, incorporez auec le blanc raſis, camphre, & de la cire pour en faire vnguent, puis apres en auoir frotté par trois ſoirs ladite brebis, la faut lauer auec de leſsiue, d'eau de mer, ou ſaumure, & pour la derniere fois auec eau commune. Le meſme remede

Brebis pouilleuſe.

ſert à la brebis pouilleuſe.

A la toux, ſi elle dure, faut leur faire boire du matin auec le cornet de l'huile d'amande douce, & quelque peu de vin blanc, le tout tiede, & leur bailler paille freſche, & leur faire manger du pas d'aſne: car c'eſt voulontiers en la ſaiſon du temps nouueau, q̃ ce mal leur prend: & ſi c'eſt en autre temps, on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec, concaſſé auec du cumin, & de la dragee aux cheuaux. Pour la toux des brebis.

Pour la courte alaine, faut leur fendre les nazeaux ainſi qu'aux cheuaux, ou bien leur coupper l'aureille l'vne apres l'autre. Courte alaine.

La morue de la brebis, comme celle du cheual, tient tellement dans les poulmons, que ny par ſaignee ny par potions elle ne ſe peut abattre. Le ſingulier remede eſt, d'eſtouffer la beſte ſi le mal continue deux iours ſeulement: car les autres tant maſles que femelles ſont friandes de ce qu'elles laiſſent ſur le bord du raſtellier, & bien toſt apres en prennent le mal. Quelques amuletiers, pluſtoſt que muletiers, diſent qu'il leur faut pendre au col vn crapaut de vigne encor viuant, & enclos dans vn ſachet de toille neufue, & luy laiſſer l'eſpace de neuf iours: autres, qu'il le faut remettre aux herbes, ſi c'eſt vn cheual, & vne brebis en paſturage particulier: rien n'y fait, ſinon qu'elles meurent alterees des poulmons, & auec la toux de brebis, phthiſiques. Autres remedes à ce mal ne ſe trouuent, que la voyrie. La morue. Contagion à euiter.

Le ſang eſt vn eſtourdiſſement qui les prend vers la grande canicule, de ſorte qu'elles tournent, bronchent, & ſaultent ſans nulle cauſe, & ſi vous leur touchez le fronc & les pieds, vous les trouuerez en chaleur extreme. A cela faut promptement, auec le cornet aguiſé, leur inciſer la veine qui eſt ſur le nez, & iuſtement au milieu d'iceluy, le plus haut que faire ſe pourra. Soudain la beſte s'eſuanouït, & tantoſt apres reuient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont eſprouué la ſaignee de la temple à petite quantité, & ſ'en ſont quelquesfois bien trouuez, comme ceux qui à la toux & morfondure leur ont fait aualler vne cuilleree d'eau de vie auec du methridat. Pour le ſang des brebis.

A la peſte n'y a non plus de remede aux beſtes qu'aux perſonnes: & croy que ce beſtial, ainſi que le pourceau, pour la grade feteur de ſon ordure, y eſt plus ſubiect que nul autre: Pour la peſte de la brebis.

mais pour precaution & cõtregarde a eſté aduiſé de ſouuent parfumer leur creiche auec les herbes odorantes ſuſdites, comme le pouliot, le baulme ſauuage, la rue auec des grains de geneure: & ſouuent leur faire manger parmy leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot & de montaigne que lon nomme cythiſus, & du pouliot ſauuage: encor eſt bon l'origail ou baulme ſauuage tant à cela qu'à la toux.

Maladies des aigneaux.

Auſsi eſt bon ſecourir les agneaux, ſoit qu'ils ayent la fiebure, ou quelque autre maladie: ſ'ils ſont malades, les faut ſeparer de leur mere, & leur donner à boire du laict de leur mere auec autant d'eau du ciel ſ'ils ont la fiebure.

Gratelle du mẽton.

Souuent leur aduient vne rongne & gratelle au menton apres auoir mangé des herbes couuertes de rouſee. Le remede eſt prendre de l'hyſope & autant de ſel broyez enſemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le muſeau, puis lauer les vlceres de vinaigre, & apres les oingdre de poix liquide auec graiſſe de pourceau.

Ie ne veux omettre auãt que mettre fin à ce traitté du berger, t'enſeigner comme tu cognoiſtras la bonté de la brebis & du bellier. La brebis eſt priſee qui n'à paſſé trois ans, qui ait force laine & molle, non tachee de diuerſes couleurs, & de laquelle la toyſon ſoit eſpeſſe par tout le corps, principalemẽt à l'entour du col, de la teſte & au ventre: qui ait grands yeux, longues iambes & longue queüe. Le bellier eſt eſtimé beaucoup, qui a le corps haut & long, le ventre grand & couuert de laine, la queuë longue & de toyſon eſpeſſe, le front large, les yeux noirs & plaiſans, le dos large, gros teſticules, les aureilles couuertes de laine, bien cornuz & neantmois de petites cornes, d'vne couleur, non de diuerſe en aucune partie de ſon corps.

Signes de bõne brebis & bellier.

Le cheurier. *Chap. 21.*

Camelot depoil de cheure.

BEaucoup y a de païs en noſtre Europe, & particulieremẽt en quelques endroits de noſtre France, qui n'ont commodité ny abondance de beſtial plus grãde que de la cheure, de laquelle ils recueillent laictages & ce que ſenſuit, ſans la commodité de la peau, & du poil, meſmes dõt lon fait le camelot en Turquie, & encor ſans

la vente des petits en leur saiſon qu'ils equipollent aux meilleures viandes, que lors ne ſe pourroyent trouuer. Car c'eſt le temps que les oyſeaux s'apparient, & les groſſes beſtes ſont en ruiſt, ou de bien peu de temps en ſortent petits, qui ne ſe doibuent comparer à l'aignelet de ceſte meſme ſaiſon: en teſmoignage des practiciens rotiſſeurs qui ſubtilement entent la queuë d'vn cheureau au quartier de l'aignelet, qui autrement ſe trouue auoir la chair coriace & fade ſans aucune delicateſſe que du laict.

Cheureaux bien eſtimez.

Tromperie des rotiſſeurs à la vente des cheureaux.

La cheure ſe nourrit quaſi de rien, elle broute & ſe paiſt de plus ſolide viande que la brebis, & monte en païs plus eſleué & où le ſoleil a plus grande force: elle eſt de plus grand trauail & exercice, & de plus forte & robuſte nature. C'eſt pourquoy les anciens en ont faict cas, comme encor lon fait aux païs de montaignes: nous, ſi peu que nous en auons, leur donnons eſtables & gouuerneurs communs aux ouailles, & mettons le bouc à part comme le bellier.

Nourriture de la cheure.

Et pource que nous ſommes diſtans & ſeparez du Languedoc, de l'Auuergne, & des montaignaux de Sauoye, auſquels ceſte nourriture pour la commodité du païs eſt de plus grande recommandation, nous en ferons deſcription plus courte, tant pour leur gouuernement, que nous faiſons pareil à celuy de la beſte à l'aine, cõme par ce que ces deux beſtiaux habitent ſous vn meſme tect & creiche, & ont nourriture ſemblable & quaſi ſont traitees de meſme façon, & conduittes en meſme troupeau.

La cheure eſt de grande recõmãdation aux païs de montaigne.

Le cheurier diligent nettoyera tous les iours leur eſtable, & ne ſouffrira qu'il y demeure du fiens ou de l'humidité, ou qu'il s'y face de la fange, qui ſont toutes choſes contraires aux cheures. Iceluy doit eſtre rude, difficile, diligent, patient, alaigre & hardy, & qu'il aille par les rochers, par les deſerts, par les buiſſons: non pas qu'il ſuiue ſon troupeau comme les paſteurs d'autre beſtial, mais qu'il ſoit touſiours deuant. Il n'en doit auoir en ſa garde plus de cinquante, par ce que ce beſtial eſt ſot & diſſolu, facile à eſpandre çà & là, contraire à la brebis, qui ſe contient, & ne donne peine aucune à ſon paſteur pour ſa garde. Il ſe donnera garde de les laiſſer repaiſtre en lieux froids car le froid leur eſt ſur tout dõmageable.

Office du cheurier.

La bonté de la cheure ſe doit eſtimer, ſi elle a le corps ferme, grand & leger, le poil eſpais, les tetins grans & gros. Le

Signes de bonne cheure.

Le bouc. bouc auſsi ſera de pris ſ'il n'a paſſé cinq ans, par ce que facilement à raiſon de ſa chaleur exceſsiue il enuieilliſt, qui a le corps grand, iambes groſſes, le col plein & court, les aureilles pendantes & grandes, la teſte petite, le poil noir, eſpois, net & long.

Cheure, iamais n'eſt sãs fiebure. Quant aux maladies de la cheure, iamais elle n'eſt ſans fiebure, de fait q̃ ſi la fiebure la laiſſe quelquefois, elle meurt,

Maladies des cheures. outre les maladies des brebis auſquelles la cheure eſt ſubiecte, elle eſt affligee principalement de deux, à ſçauoir hydropiſie & enflure apres la portee: Hydropiſie luy ſuruient par trop boire d'eau, & alors il la faut inciſer ſoubs l'eſpaule, & tirer par la toute l'humidité ſuperfluë, & puis guarir la playe auec de la poix liquide. Apres qu'elle aura porté, ſi la matrice eſt enflee, ou ſi l'arriere fais ne ſ'eſt bien porté, il leur faut faire aualler vn grãd voirre plein de fort bon vin: Et quant aux autres maladies il la faudra ſecourir de tels remedes qu'ont eſté dits pour les ouaïlles & brebis.

Le chenil. *Chap. 22.*

Limiers. Bracques. Barbets. AV berger tenant auſsi l'eſtat du cheurier en ceſte police rurale, appartient la charge du chenil, tãt pource que la neceſsité veut qu'il ait des limiers pour combatre & donner la fuitte aux loups, & des bracques & barbets pour la queſte de ce qu'il ſe preſente quelquesfois par les chãps, ou qui eſchappe à l'improuiſte és fleuue ou eſtangs, comme pour les dogues deſquels le fermier luy donne la charge, pour la garde de ſa maiſon, deſquels y en a touſiours vn ou deux, le iour enfermez & lyez, que l'on laiſſe la nuict voltiger & garder la court pour la defence des larrons, comme pour eſtranger les beſtes ſauuages qui la nuict ſe preſentent à la queſte.

C'eſt donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, eſpouſer, chaſtier, dõpter, apprendre & dreſſer à ce qu'il eſt beſoing qu'ils facent, & pour ceſt effect, le fermier ne luy eſpargne le gros colin qui ſe fait propre pour eux à chacune fournee, ſans ce qu'il leur viẽt de ſurcreſt à leur queſte tãt domeſtique cõme chãpeſtre. Il aura donc la charge des coliers d'iceux chiẽs,

Pour obuier à la rage des chiẽs. de les faire baigner à la canicule pour peur de la rage, de les faire

faire coucher fraiſchement & mollement apres le trauail: auſsi de les eſieuner pour les faire auides, & prõpts à la queſte qu'il attendra d'aguet auec ſon arbaleſte ou piſtolet, ſi le gibier ſe preſente la part où il ſe trouuera.

Sera ſoigneux les guarir quand ils ſeront malades, ſ'ils ſont rongneux, tigneux, ou affligez d'autres maladies: vſera de ſemblables remedes que nous auons declaré pour les brebis.

Le Chartier. *Chap.* 23.

LE chartier modeſte & patient, & qui bien aime ſes beſtes, iamais ne les frappe, mais bien les accouſtume au ſinglet & ſon de ſa verge, à ſa parole & à ſon cry: ne leur fait tirer ne trauailler plus qu'elles ne peuuẽt. Il les eſtrille ioyeuſement les matins, & en eſté quelquesfois apres midy: ne les abreuue qu'aux heures, & apres leur repos, leur laue ſouuent les pieds en eſté auec l'eau froide, & quelquesfois auec le vin, ou lie de vin pour les renforcir, & auec l'vrine ſ'ils ſont refoulez, leur mettant pour la nuict de la fiente au creux de l'ongle, & ſ'ils ſont eſchauffez, ou deſgouſtez, il leur laue la bouche auec le vinaigre & le ſel, ne leur baille foing, ne fourrage, paille, auoyne, ne lictiere, que bien nettement eſpouſſez, ne les laiſſe deferrer, ny deſclouër. Et prend ſoing que leurs traicts, ſellettes, colliers, brides ou autres pieces de leurs hardes & harnas, ne ſoyent deſchirees, ny corrompues. Auſsi doit-il ſçauoir coudre de fil, ſiſſelle & chef-gros, embourer & reſtablir ſes ſelles: brief, il doit entendre l'eſtat du ſellier & meſmement du mareſchal. Et pource n'eſtre iamais deſgarny de ſa bougette & gibbaſſe pour les ſelles & harnas, & de ſa ferriere pour les pieds de ſes beſtes.

Eſtat de ſellier & mareſchal à cognoiſtre au chartier.

Doibt bien eſtre ſongneux de veoir à quoy il tient quand l'vn de ſes cheuaux cloche, de quel pied, & où le mal reſpõd, & luy mettre tellesfois du ſurpoinct, & tellesfois de la fiente aux paſturons. Doit bien auſsi aduertir quand la beſte fait pieds neufs, & luy faire donner au renouueau la corne quand il a la bouche eſchauffee: le ſera couurir ſ'il touſſe: & ſ'il eſt mortondu au trauail par pluyes & temps faſcheux, luy faire manger du ſenegrec, ou anis parmy ſa prouende, le changer quand il vient ſur l'aage: & bien entendre à l'amour que les

Faire pieds neufs.

cheuaux portent les vns aux autres, & selon icelle les placer en l'estable : laquelle il doit tous les matins en esté vuider de fiens qu'il n'y en demeure rien, & le soir donner lictiere fresche. Faut qu'il couche en l'estable pour le danger des maladies, encheuestremens, & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien dresser & poser sa lumiere hors des dangers en icelle estable, & à bien referrer & tenir ses harnas equippez dés le soir, si que lendemain retournant aux champs il ne luy manque rien quand il faudra astteller. S'il y a quelques mules ou iumens, il les doit mettre à part, & reseruer en autre charroy & labeur. Et si quelcun de ses cheuaux se trouue mal, si ce n'est de lassitude, resoulure, ou escorchure, il la doit separer d'auec les autres.

Estables à cheuaux à tenir nets

C'est aussi l'estat du chartier de gouuerner son haras & ses iumens soigneusement, qu'aucun inconueniēt n'en aduiēne, il les mettra pasturer, & enuoyera aux herbes quād le tēps y sera propre, ne permettra que les iumens soyent sallies des estalons qu'enuiron la my Mars, à fin qu'en mesme saison que les iumens aurōt esté couuertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains ayants les herbes tēdres & belles apres les mestiues, car au bout de douze moys elles poulinent. L'estalon plus ieune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut seruir a ce iusques à vingt ans. La iumēt porte bien à deux ans, afin que quand elle aura trois ans, elle puisse bien nourrir son poulain, apres dix ans elle n'y vaut plus rien, car d'vne vieille iument les cheuaux sont lasches & pesants. L'estalon au tēps qu'il doit saillir, doit estre bien nourry, & quād le temps approche, le faut engraisser d'orge & d'orabe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir, car plus il sera fort deliberé à saillir, d'autant sera il de plus forts poulains. La iument de laquelle lon desire auoir de bonne race, doit estre bien faite de corps, grande à l'aduenant, ayant beau regard, les flancs & la crouppe large, bien nourrie, & qui n'aye de long temps trauaillé, ne doit porter que de deux en deux ans, afin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quand elle sera pleine, faudra la bien nourrir, ne la faire trauailler ne courir, ne la laisser à la froidure. Apres que le poulain sera hors du ventre, on le lairra auec sa mere en vn lieu chaud & spacieux, afin que le froid ne luy nuyse, ou que la mere le blesse en lieu estroit : & quand il sera plus fort, on le lairra aller paistre auec sa mere,

Saillure des iumens.

Estalon pour faillir.

Iumēt pour saillir.

afin qu'elle ne ſe faſche de ne veoir ſon poulain, car communement les iumens deuiennent malades d'amour de leurs petits, ſi elles ne les voyent. Lon dõnera bon iugement du poulain comme auſsi du cheual qui à petite teſte, les yeux noirs, narines ouuertes, aureilles courtes, & eſtroites, le chaignon du col large & doux, & non long, les crins eſpoix & pendans du coſté droict, poictrine large, ouuerte & fort muſculeuſe, les eſpaules grandes & droictes, les coſtez ronds, l'eſchine double, ventre ſerré, les couillons pareils & petits, les reins larges & auallez, la queuë longue, groſſe & creſpuë, les iambes eſgales, hautes & droictes, le genouil rond & petit & non tourné dedans, les feſſes rondes, les cuiſſes groſſes & fortes, la corne dure & haute, creuſe & ronde, & la couronne bien petite par deſſus, qui eſt ioyeux, ſoudain, & doux, car ceux de telle nature obeïſſent facilement & endurent patiemment le labeur.

Signes d'vn bon poulain, & auſsi cheual.

Le chartier pareillement doit auoir cognoiſſance de l'aage de ſes cheuaux à fin de les employer au labeur ſelon leur force. L'aage des cheuaux ſe cognoit, par les pieds, ongles, & principalement les dents. Quand le cheual a deux ans & demy, les dents du milieu de deſſus & de deſſoubs tombent. Quand il a quatre ans, les dents que nous diſons canines ou dents de chien, tombent & y en reuient d'autres. Auant la ſixieſme annee les groſſes dents maſchelieres du deſſus tombent, & la ſixieſme annee les premieres tombees retournent, la ſeptieme tout eſt rempli, & ſont cauees toutes, & depuis ce temps-là on ne peut bonnement cognoiſtre combien ils ont d'annees: la dixieſme annee les temples ſe commencent à abaiſſer & cauer, & quelquesfois les ſourcils griſonnent, & les dents croiſſent.

Aage des cheuaux à cognoiſtre.

Dents de cheuaux indices de l'aage.

C'eſt auſsi l'eſtat du chartier ſur tout d'eſtre ſongneux de la ſanté de ſes cheuaux, parquoy quand il les voit ſains, & ce neantmoins maigres, il leur baillera du froument roſti, ou de l'orge pilé double meſure, les frotrera tous les iours par tout le corps, eſtant aſſeuré que plus leur profite d'eſtre ſouuent maniez & frottez que leur bailler beaucoup à manger. S'ils ne peuuent vriner, leur fera boire vn breuuage fait d'vne pinte de vin, d'ails pilez, & de dix blanc d'œufs: ou bien du ius de choux rouges meſlé auec du vin blanc. Cepẽdant leur faut oſter du tout l'auoyne & l'orge, & ne les ſuſtenter que de fourrage & verdure propre, ſ'il ſ'en recouure ſelõ la ſaiſon.

Cheuaux malades, à traiter.

Difficulté d'vrine.

Mal de teſte. Le cruel mal de teſte & rage du cheual, ſe guarit par vſage frequent d'ache, & de force ſon, dans lequel auras menuſé de fueilles de laictue, & des pailles d'orge freiche cueillie fais le ſaigner du cerueau ou des temples, ou de tous deux, & l'eſtabler en lieu bien obſcur bas & tenebreux.

Pour la taye en l'œil. Contre la ſuffuſion ou taye de l'œil eſt vn ſingulier remede vn collyre fait du ius de l'herbe terreſtre, pillee dans vn mortier de bois, ou bien du ius de la graine de lierre, ou des fueilles, battues & pillees dans vn mortier en eau froide, ou pluſtoſt en vin: & cõtinuez ce remede par pluſieurs iours ſoir & matin.

Oeil chaſsieux. L'œil chaſsieux ſe guarit par vn collyre fait auec encens, myrrhe, amydon & miel fin.

Les auiues. Eſcrouelles. Le cheual forbeu, ou trop toſt apres le grand trauail ſans eſtre promené & deſlaſſé, engendre les auiues, qui ne different gueres des eſcrouelles, par ce que tant aux beſtes qu'aux perſonnes l'eſcrouelle procede de la trop grãd froideur de l'eau, le goſier eſtant eſchauffé, faut premierement faire fomentations chaudes & de choſes propres ſur la partie, pour eſmouuoir l'humeur, puis appliquer cataplaſme compoſé de farine d'orge, & trois onces de reſiné, le tout cuit à perfectiõ, en vin vermeil bon & puiſſant: & quand la matiere ſera aſſemblee & prõpte à ſuppuration, il faut donner le coup de lancette pour la faire ſortir, puis en la cauité mettre tentes & plumaceaux, trempez en eau, huile, & ſel.

Squinancie. La ſquinancie, autrement le mal de goſier, & enflure de lãgue, demande premierement fomentation de toute la bouche & la langue auec l'eau chaude, puis liniment du fiel, ou amer de taureau. Et quant au breuuage, faut prendre huille vieille deux liures, vin vieil vn poſſon, dans le tout tu meſleras neuf figues graſſes, auec neuf teſtes de porreaux, deſtrempe bien le tout enſemble: puis en fais decoction, à la fin de laquelle deuant la colature tu adiouſteras du nitre biẽ broyé, ce que verras eſtre neceſſaire, du tout bien paſſé tu en feras vn breuuage, duquel entõneras en la bouche du cheual auec la corne, deux fois le iour ſoir & matin, vn demy ſeptier pour fois. Pour ſon manger fais luy prendre de l'orge, ou veſſe en verd: ou ſinon de la farine d'orge, dans laquelle tu meſleras du nitre. Si tu luy tire du ſang, ſera du palais en neceſsité.

Mal des genciues & des dents. Le mal des genciues & des dents aduient ſouuent au pou-

lain quād il dentit, & alors deſtremperas de la croye la meilleure que pourras recouurer, ſoit elle de reims, en bié fort vinaigre, & de ce luy en frotteras les maſchoueres par dehors & plus à l'endroit ou il ſe reſent.

Le cheual pouſsif, c'eſt à dire qui n'à point ſon vent à l'aiſe, & combien qu'il ſoit picqué, tiré, & fouetté, toutesfois il ne veut marcher, mais halette bien fort, & iette ſouſpirs en abondance, meſmes en mangeant il ne ceſſe de touſſer, à grand peine peut iamais receuoir guariſon, vray que le mal eſtāt recent, comme cauſe de pouſſier ou vent poudreux, ou bien d'auoir mãgé quelque ordure dans ſa prouende, le remede pourroit eſtre luy tirer ſang des harts, & l'en charger à chaut par le poictral & ſur le dos, ledit ſang eſtant meſlé auec du vin & de l'huile d'oliue, apres auoir continué cela cinq iours, les dits cinq iours ſuiuans luy faire tirer par les nazeaux de la leſsiue, ou il y ait de l'huille miſtionnee, puis luy bailler ce breuuage, ſeneué bien frit, ſoufre vif, ſemence de paradis, autant d'vn que d'autre, faits en poudre, de laquella tu feras decoction en hydromel, ou bien en feras compoſte bien eſpeſſe, de laquelle tu luy feras prendre tous les matins la groſſeur d'vne groſſe noix de iauge, auec du gros vin vermeil, mais bõ & genereux. Cheual pouſsif.

La toux recognoiſt de ſoy pluſieurs cauſes, toutesfois celle qui prouient du coffre, comme des poumons & parties circonuoiſines, ou bien des autres internes & inferieures nobles toutes, & de grande office, n'à point de plus ſouuerain remede que de fendre les nazeaux à la beſte, & ſi apres cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire aualler auec la corne vne bonne chopine du breuuage ſequent: prend fenugrec & ſemence de lin de chacun vn poſſon, gomme dragant, oliban, myrrhe, de chacun vne once, ſucre gruyau d'ers, de chacun vne once, le tout bien pilé & paſſé par le ſachet, feras infuſer toute vne nuict en eau chaude, & le iour ſuiuant en bailleras a la beſte, comme dit eſt: & ce continueras en y adiouſtant vn gobelet d'huille roſat, iuſques à fin de guariſon: Au ſurplus iamais ne faut tirer ſang à la beſte, de quelque endroit que ce ſoit, mais il ſera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragant, auec de l'huille douce. Pour la toux du cheual.

La fiebure du cheual reçoit guariſon par la ſaignee de la veine qui ſe trouue au milieu de la cuiſſe, quatre doigts, ou enuiron, au deſſoubs du ſiege: ſinon & au defaut d'icelle, de la Pour la fiebure du cheual.

veine du col vers le guarrot : & ſi tu vois qu'il ait meſtier de breuuage, tu eſpraindras vne poignee de pourpier, & meſleras le ius auec la gomme de dragaut, & de l'encens fin, & vn peu de roſes de prouins : le tout luy feras prendre auec de l'hydromel en petite quantité.

Cõtre les defaillances de cueur.

Contre les defaillances & mal de cueur eſt bon tenir le cheual fort chaudement, & luy bailler ce breuuage, myrrhe deux onces, gomme dragaut quatre onces, ſafran quatre dragmes, melilot en pouldre vne once, mercuriale vne liure, encens fin ce qui conuiendra en proportion, le tout meſlé enſemble & reduit en pouldre reſerueras à part pour l'vſage, qui ſera de deux bonnes cueillerees pour prinſe auec vne chopine d'eau, deux cueillerees de miel, & deux goubelets d'huile roſat. Ceſte potion ſeruira par pluſieurs iours iuſques à ce que le cheual ſe trouue mieux. Et note que ce bruuage eſt encor propre aux arnez, & qui ont les membres trop roides.

Cheual arné.

Pour le cheual trop eſchauffé.

Au cheual trop eſchauffé, tu luy feras aualler auec la corne, en hyuer trois onces d'huile auec vne chopine de vin vermeil, & en Eſté deux onces d'huile ſeulement auec la quantité de vin telle que deſſus.

Pour les douleurs de ventre.

Aux douleurs de ventre, que lon nomme les ventrees, tu prendras ſemence de rue ſauuage, ou de iardins, & la pileras bien fort, & auec du vin chaut luy en feras breuuage. C'eſt choſe approuuee de prendre cinq ou neuf cantharides entieres, & les enueloper dans vn linge, lequel tu appliqueras contre la cuiſſe du cheual : & comme que ce ſoit, luy feras tenir quelque tẽps, cela prouoque l'vrine : mais garde-toy bien de luy en faire prẽdre en poudre, ny en clyſtere ny en breuuage.

Pour l'eſcorchure du dos.

A l'eſcorchure du dos recente, pren deux gros oignons, & en fais decoction en eau bouillante, puis tout chaud tant que le cheual le pourra endurer, tu les appliqueras ſur le mal, toute l'enflure ſe partira en vne nuict. Autrement, prens du ſel en pouldre, & le deſtrempe auec du fort vinaigre, en y adiouſtant vn moyau d'œuf, & de ce tout enſemble tu en frotteras la partie, & tu en verras l'experience.

Iauniſſe.

La iauniſſe a pour ſingulier remede le bruuage que ſenſuit : Pren ſemence de panais, & d'ache de chacun vne liure, fais le tout bouillir auec des lupins & du bon miel, & du tout bien parcoulé, fais-luy prendre chopine huict iours ſuiuans.

Durté de ventre

La durté du ventre ſe guarit par bruuage & clyſtere. Le

breuuage ſera tel, baillez-luy ordinairement de la poudre de rue ſauuage, auec la ſemẽce dicelle deſtrẽpee en bon vin vermeil: ou bien prens racine de flambe iaulne, auec ſemence d'anis & opopauax: & de ce tout enſemble pilé fort menu, en feras trois priſes, auec trois onces de bon vin vermeil, & autant d'huile d'olif, l'eſpace de trois iours: En clyſtere tu luy mettras ius de flambes deſlayé en trois liures de decoction de mauues, & poiree, & dans le tout adiouſteras nitre & fiente de pigeon, de chacun vne once, huile de laurier, & de rue, de chacũ trois onces. Apres qu'il aura receu le clyſtere, il le faut longuement & doucement pourmener. Quelques veteruiaires ont experimenté à ce mal la fiente de lieure, auec neuf cuillerees de miel, & quinze grains de poiure rond, de ce tout en faire breuuage, qui ſera pris auec la decoction de poix ciches ou choux rouges.

Pour la harne.

Pour la hargne & rupture lon tient qu'il n'y a rien ſi ſouuerain que prendre ſept onces cendre de ſarment, ou d'orme auec trois onces d'huile d'oliue, eſchalottes broyees, ſept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & ſuif de cheureau de chacun vne once, ius de plantain trois onces auec du vin blãc vieil, ou de la decoctiõ de poix ciches, cela ſeruira pour trois priſes à iours ſuiuants.

Pour la galle.

Pour la galle faut tirer du ſang des parties cõuenables ſelon l'endroit ou le mal eſt, pour purge cõuenable & ſuffiſante ſera bon d'vſer de la poudre de racine de concombre ſauuage, meſlee auec du nitre & baillee à la corne, auec du vin blãc, le medicament ſouuent preſenté, purge les humeurs mauuaiſes pour remede exterieur, prend ſoufre viſ, poix graſſe, bituine de Iudee nommé aſphaltum meſle le tout, & le diſſous en beurre frais-ſalé: de ceſt vnguent tu feras frotter la beſte par tout le corps, au plus chaud du ſoleil, & à pluſieurs perſonnes & longuemẽt. Si mieux tu n'aimes fort vinaigre demy-ſeptier poix-reſine quatre onces, poix de cedre ou de gomme, d'iceluy quatre onces, meſle le tout bien enſemble en vnguent, auec de l'vrine d'homme & eau tiede, y adiouſtant ſein doux & huile vieil de chacun trois onces, fais en liniment ou cerome, ſ'il ne te ſemble meilleur le lauer par tout, ou bien fomenter auec l'vrine & l'eau tiede, puis paſſer ton liniment par deſſus, l'herbe appellee chododaphne cuitte en huile, i'entens les fueilles ſeulement, eſt vn remede bien exquis à ce mal, en y

adiouſtant de la poix graſſe, du vinaigre, & de la cire: & aye ſouuenance en toute friction ou bien onction que tu feras, de frotter touſiours la beſte à contrepoil.

Quand le cheual ſe ſent mal d'auoir mangé mauuais foin ou auoine, tu luy feras ce breuuage, prendras la taye du dedãs de iuſier de trois poulets, & les feras bien ſeicher au four, puis les puluériſeras auec demie once de poyure, & quatre cueillerees de miel, & vne once de poudre d'encens fin, fais luy prẽdre ce remede auec chopine de vin tiede.

Colique du cheual. Contre la colique, cabaret fueille & racine, perſil, fenoil, de chacun vne once, poyure noir deux onces, mairubium vne once, garderobe demie once, miel fin vn poſſon, cuys bien & eſcume le tout enſemble, & en fais trochiſques en groſſeur de noix auelcines, & auec vn demy-ſeptier de bonvin tu en feras prẽdre à la beſte en façon de breuuage. Et le iour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerees & démie ſemence de fenoil, & luy feras aualler promptemẽt auec le vin: & le couuriras fort, pour le faire ſuer.

Cheual clochãt. Pour le cheual qui cloche à cauſe des nerfs refoulez, pren ſuif de bouc vne liure, molibdene demie liure, reſine vne liure couperoſe demie liure, fais en vnguent.

Et pour le genoil enflé, pren chopine de fort vinaigre, dãs lequel tu deſtrẽperas vn peu de ſel, cuyure bruſlé demie liure fynople ce qui ſera propre & neceſſaire.

Tumeurs inueterees. Aux tumeurs dures & inueterees fais ce cerome, galbane deux onces, reſine vne liure, ammoniac demie liure, poix noire autant, cire vne liure, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon.

Contre les vers lumbrics. Cõtre les vers & lumbricz fais cẽdre de bois d'oliuier, ou poudre d'aluine ſeiche auec la graine & de lupins cruds & de cẽtauree autant d'vn que d'autre, auec deux onces de ſemence de raphane, corne de cerf vne once: & auec vin blanc, ſeruira à prendre à trois fois, le iour ſuiuant les trois que deſſus, tu luy feras cliſtere de decoction d'aluyne & de ruë, y mettãt au paſſer deux amers de beuf, & vne once d'aloé.

Contre la courance. Contre le flux de ventre que lon nomme la courance, ſert beaucoup le breuuage fait de poudre de galles, auec vin vermeil & farine d'amydon deſtrempez enſemble: ou bien ſi le flux aduient par morſondure, baillez de ſoupes trempees en vin vermeil doux & eau roſe: & luy frottez les reins & le vẽtre

tre auec du vin vermeil, de l'huile roſat, & quelque peu de ſel.

Pour le flux de ſang par le fourreau, fais tirer du ſang à la beſte, de la veine des harts, puis fais decoction de froument auec ſain doux & poudre d'eſcorce de grenade ſeiche, & le tout paſſeras pour en faire breuuage & luy donneras tous les matins, ſans le faire aucunement trauailler : pareillement feras cataplaſme ſur le dos & ſur les reins auec de la centinode, du bol d'armenie, & du ſang de la beſte meſlez enſemble auec du fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encor ſeruir & profiter aux errenez & eſlancez. Flux de ſang.

Le cheual quelquesfois en mangeant ſon foin, à deuoré quelque beſte venimeuſe, comme ſcorpion, araigne, eſcargot que lon nomme bupreſte, lors il le faut faire courir iuſques à ſuer, puis haſtiuement luy tirer du ſang du palaiz, lequel auſsi toſt qu'il ſera tiré, luy feras aualler tout chaut à meſure qu'il ſortira : pour viande, tu luy feras prendre porreaux & froument cuits enſemble. Contre le venin deuoré.

Pour la morſure de vipere, vaut beaucoup vn coq tout vif, ouuert par le milieu du corps, & chaudemẽt appliqué ſur la playe, puis tout ſoubdain, vn breuuage de poudre de racine de flambe iaune, auec du fort vin & du ſel : ou bien la racine, fueille & fruit de la couleuree miſes en cendre & beuë auec de bon vin. Contre morſure de vipere.

La morſure du chien enragé à pour ſingulier remede auãt les neuf iours la fleur de ſainct foin bruſlee & meſlee, auec du vieil oingt, appliquee ſur la playe, ou bien la piler auec le vin blanc vieil, & la luy faire boire. Auſsi la racine d'eſglãtier miſe en poudre ſur la playe, ou luy faire aualler, auec bon vin vieil. Item graine de ſuſeau ou ius des fueilles d'iceluy. Cõtre morſure du chiẽ enragé.

La fiente de poulle, auallee par fortune apporte des trenchees au cheual, à quoy prenache vieil, & en ſeiche deux onces, & les luy faits boire auec du vin & du miel : puis le promeine iuſques à ce que le ventre luy brouiſſe, & qu'il face la premiere egeſtion.

Plus ample traitté & curation des maladies des cheuaux, pourras trouuer à la Veterinaire de P. Vegece, que i'ay traduit, ou pluſtoſt Paraphraſté, de Latin en François, combien qu'vn Bernard du Poy-monclar ſen ſoit attribué l'honneur. Veterinaire de P. Vegece, traduitte par l'autheur de ce liure

[Sic vos non vobis vellera fertis oues.]

L'Asne. *Chap.* 24.

Combien que l'asne soit vn bestial vil & contemptible, toutesfois il est tres-necessaire en toute maison champaistre, parce qu'il trauaille & fait de la besongne necessaire plus qu'il n'est grand & corpulent: comme a tourner la meule & moudre le bled, porter le bled au moulin, & plusieurs vtensiles à la ville & rapporter sur son dos, labourer la terre legere & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont pas trop chargez: sans la commodité du laict d'asnesse, qui est vn souuerain remede pour les tabides & autres maladies semblables. Parquoy le bon pere de famille luy doit donner vn gouuerneur, lequel toutesfois ne pouuoit auoir beaucoup de peine à le traiter, car il est aise & facile à entretenir: il se contente de peu de pasture, & telle que lon veut: on le nourrit de fueilles, d'espines, de chardons, on l'engraisse de pailles & feurres que lon trouue communément presqu'en tout païs: il n'empire point pour estre mal pensé & traitté de celuy qui l'aura en garde: il endure aisement les coups & la faim, & n'est facile à tomber malade: toutesfois l'asnier sera soigneux de faire saillir l'asnesse en temps opportun, à sçauoir, à la my Iuing, & non auãt trois ans iusques à dix, & alors doit soulager l'asnesse pour le regard de son fruit, au contraire ne laisser aucunement le masle sans trauail, par ce q̃ trop grand repos le rẽd paresseux. Fera nourrir le petit asnon du laict de sa mere iusques à deux ans, ou bien du laict de iument à fin que ce soit quelque chose de meilleur: ne fera trauailler l'asnon auant l'aage de trois ans. Bref sera curieux de les guarir quãd ils serõt malades (iaçoit q̃ cõme il a esté dit ce bestial n'est pas beaucoup subiect à maladies) & vsera de semblables remedes qu'aux cheuaux malades.

Laict d'asnesse singulier pour les tabides.

Repos rend l'asne paresseux.

Maladies de l'asne.

Le Muletier. *Chap.* 25.

LE bon pere de famille ne doit estre desgarny des choses necessaires à sa maison tant pour sa nourriture, que pour son aise. Parquoy, encor qu'à vn besoin il se puisse passer de mulets, ayant commodité de cheuaux pour se faire porter à la ville & autres lieux où ses

affaires l'appelleront, toutesfois les mulets luy ſont aucunement neceſſaires pour ſon aiſe, ſoit qu'il ne vueille vſer de cheuaux mais de mulets pour aller plus doucement, ſoit que par ſa vieilleſſe ou male ſanté de ſon corps, il ne puiſſe endurer le trauail du cheual, mais ſoit contraint de ſe faire porter en lictiere. I'adiouſteray de ſurcroiſt qu'en d'aucuns païs, cõme en Auuergne, pour la rarité de cheuaux & beufs, les mulets ſont en grand pris, & lon vſe d'iceux pour labourer la terre, trauailler & faire autres choſes neceſſaires à la commodité & entretenement de la maiſon ruſtique. Le profit du mulet. Mulets d'Auuergne.

Le gouuernement & charge des mulets eſt pareille à celle des cheuaux, tant pour leur nourriture, paſture, harnas, que gueriſon des maladies auſquelles ils ſont ſubiects, ainſi en ferons plus courte deſcription, & laiſſerons l'entiere cognoiſſance de la nourriture & traittement de ce beſtial aux Auuergnacs, auſquels pour la cõmodité du païs il eſt de plus grande recõmandation: toutesfois pour en parler ſommairement, le muletier ne doit point ſeulement eſtre ſoigneux de la bonne nourriture de ſes mulets, mais auſsi de tirer du profit d'eux tant pour le ſeruice de ſon maiſtre, que pour l'augmentation de ſon bien. Le profit que lon peut tirer d'eux conſiſte principalement en beaux haras, parquoy le muletier doit chercher & choiſir vn bon & beau maſle, & pareillement vne femelle pour en porter: car ſ'ils ne ſont tous deux bien diſpos, ce qui en viendra ne ſera rien qui vaille: & combien que les mules & mulets ſoyent engendrez d'aſne en iument, ou de cheual en aſneſſe, toutesfois les meilleurs ſont ceux de l'aſne en la iument: car ceux qui ſont d'vn cheual & d'vne aſneſſe, iaçoit qu'ils portent le nom de leur pere, c'eſt à ſçauoir, mulets chevalins, toutesfois reſemblent du tout à leurs meres. Parquoy le meilleur eſt pour auoir des beaux mulets, faire vne aſne eſtalon, qui ſoit beau & de bonne race & bien experimenté. Il le faut choiſir grand de corpulẽce, le col puiſſant, les coſtes fortes & larges, la poictrine ouuerte & muſculeuſe, les cuiſſes charnues, les iambes trouſſees, noir de couleur ou mouſcheté: car communément les aſnes ſont de poil de ſouris: mais ce poil n'eſt plaiſant en vne mulle: la iument doit eſtre au deſſous de dix ans, grande & belle, & bien membrue, à fin qu'elle receiue & porte facilement la ſemence diſcordante à ſon ventre, & d'autre eſpece qu'elle n'eſt: & qu'elle Diuerſité de la generation des mules & mulets. Eſtalon. Beauté d'eſtalõ.

donne à ſon fruit non ſeulement les dons du corps, mais auſsi de l'eſprit: le petit demeure au ventre de ſa mere douze mois, lequel ſorty doit eſtre traitté à la façon des petits poulains.

Maladies des mules & mulets

Le mulet eſt ſubiect à meſmes maladies que le cheual, comme dict eſt: toutesfois ie ne vueil oublier quelques maladies particulieres à ce beſtial, deſquelles ſ'enſuiuent les remedes. Au mulet qui a la fiebure, faut bailler des choux cruds.

Fiebure.

Difficulté d'aleine.

Quand il ſouſpire ſouuent & a l'aleine courte, le faut ſaigner, puis luy faire aualler trois demy ſextiers de vin auec demie once d'huile & d'encens, & du ius de marrube enuiron trois poſſons. S'il a les mulles & galles aux paſturons, il faudra mettre deſſus de la farine d'orge, & ouurir l'apoſtume ſi aucune y a. On luy oſte la maigreur & langueur par breuuages frequents d'vne demie once de ſoulfre batu, vn œuf crud, & le poids d'vn drachme de myrrhe auec du vin, ce meſme remede eſt bon à la douleur du ventre & à la toux. S'il eſt laſſé & eſchauffé, on luy iette de la graiſſe dans la gorge, & du vin.

Galles aux paſturons.

Maigreur.

Toux.

Colique.

Laſsitude & eſchauffaiſon.

Fin du premier liure de la maiſon Ruſtique.

Second liure de la maiſon RVSTIQVE:

LES IARDINS.

L'aſsiette & pourpris des iardins, tant potager que parterre.

CHAP. I.

MAINTENANT eſt beſoing qu'entendions à la deſcription de la culture, & labeur de la terre, apres auoir diſcouru ce qu'appartient au baſtiment, & pourpris de la ferme, office du pere de famille, du fermier & de ſes gẽs, & generalemẽt de ce qui concerne le profit du beſtial. Nous commencerons donc ſuiuãt l'ordre cy deuant propoſé à deſcrire les iardins, en premier lieu le iardin potager, lequel à eſté diuiſé & dreſſé à coſté du parterre, ſeparé d'auec iceluy, par le moyen d'vne grãde allee de trois toyſes de large, ayant le puys, ou les conduits de la fontaine au milieu [ſi vous n'auez la commodité de faire vn puys particulier au milieu de chacun iardin] & encor d'vne haye vifue bien eſpeſſe, qui pourra auoir trois entrees, l'vne vers le baſtimẽt, l'autre à l'endroit du puys, ou de la fontaine, & l'autre contre la cloſture du verger. Et ſera plantee de coudres, groſeliers blancs & rouges, poiſuries, framboyſiers, eſglantiers, ronces, cheureſeuil, viornes, houſſeaux, ſuzeaux entremeſlez par voye d'aubepins, pommiers ſauuages, & de paradis, cormiers, neſſliers & troeſnes, car il faut qu'elle ſoit plus

Haye vifue.

eſpeſſe & de plus grande defence que l'autre, pour le danger du beſtial eſchappé, qui peut plus faire de dommage au profit, qu'au plaiſir de ſon maiſtre.

Pente des iardins.

La ſituation des iardins deſſuſdits, pour la commodité de leur labeur, doit eſtre vn peu à pente pour la cheute & deſcente des eaux du ciel, & du ius du fumier qui touſiours coulera en bas le long des allees par les pluyes, & amẽdera le gueret: & à coſté de chacun d'iceux iardins, dans le pourpris du baſtimẽt & cloſture, ſi faire ſe peut, tiendront deux autres iardins ſeparez par autres hayes, & grand chemin entre deux.

Chemin es iardins.

Sçauoir eſt du coſté du iardin potager, vn iardin particulier aux chanures, lin, ſaffran, paſtel & autres choſes de meſnage & profit que requiert ſa particuliere culture: & du coſté du parterre vn autre iardin aux legumes, comme poix, febues, veſſes, riz, paniz, millet, qui ſeruent grandement à la nourriture de la famille.

Quel doit eſtre le terroir & labourage des iardins. Chap. 2.

LA terre du iardin doit eſtre amendee vn an auant qu'eſtre beſchee pour y ſemer, & apres eſtre beſchee & fumee de rechef, ou marnee, il la faut laiſſer raſſeoir & prendre ſon fien & ſa marne, & quant à la nature & bonté d'icelle, elle ne vaut rien argilleuſe, croyeuſe, ny ſablõneuſe, mais doit eſtre graſſe au manier, noire en couleur, & qui ſeſmye aiſément en la frayant, & remuant aux doigts.

La forme des hayes des iardins. Chap. 3.

LA haye viſue ſeparant le potager d'auec le parterre, veut eſtre plantee, & dreſſee des plantes ſuſdites au moys de Nouembre, & au commẽcement d'Octobre, fort beſchee & amandee en pied, couppee par la racine, & eſmondee tous les ans pour l'arrondir, & eſpeſsir, & faut laiſſer groſsir &

monter amont les arbres par voye pour ſeruir de pieux, & de perches à treille, & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en voſtre haye, & aux autres qui ſepareront le meſnager, & les legumes ſera le meilleur, pour fagottage tous les ans à fin de les faire groſsir, & auſsi pour le marrain de vos charrues & autres harnas.

Des treilles du iardin potager. Chap. 4.

Out ainſi que le parterre ſera circuy de berceaux couuerts de ioſſemin, ſeau noſtre dame, roſes muſquees, & autres ſingularitez, auſsi ſera le iardin potager entouré de treilles, de ieune bourdelats, ou du meilleur complant du païs, pour le verius de la prouiſion & profit du meſnage.

Façon de treilles

La façon des treilles, ſera en forme d'auuent (car les berceaux couſtent trop à entretenir) à fin de dreſſer quelques couches par deſſoubs, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand ſolage, en y laiſſant toutesfois vne allee de trois pieds de couſté & d'autre pour le labeur de la treille, & faudra mettre les meilleurs & plus gros complants à la veuë du midy: & ne les tailler ſi long que le bois ne puiſſe groſsir: car il n'eſt que le bon pied & gros pour faire beau fruit, ne doit eſtre la treille ſi drue ny eſpeſſe: & la faut monter de neuf tout les cinq annees, & rafraichir & relier tous les ans du bois de voſtre ſaulſaye & ozeraye, ou de genoure de voſtre garenne. Ne liez eſtroit les perches de la treille ny les ſeps meſmes contre vos arbres de la haye qui ſeruiront de pieux, car le lien entreroit dans l'eſcorce quand ils groſsiroyent & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deſchauſſer vos ſeps en hyuer & marquetter le ieune bois, pour en faire du complant à reuendre, & pour touſiours la mieux peupler, ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demeurant le labeur de la treille eſt pareil à celuy de la vigne, & ſeroit choſe ſuperflue d'en traitter plus longuemẽt en ceſt endroit. Parquoy faudra auoir recours au gouuernement de la vigne qui ſera cy apres declairé.

Liëure des perches de la treille

Labeur de la treille pareil à celuy de la vigne.

Le labour du iardin potager. Chap. 5.

Toute terre par longue iachere s'amaigrist.

Vant au labour du iardin potager, ou de meſnage, lon en doit faire la premiere façon en Nouembre, apres toutesfois qu'il aura ou an ou demy an deuant eſtre fumé, & bien engraiſſé: car il n'y à ſi bonne terre qui ne ſamaigriſſe, & deſchee en longue iachere. Parquoy faut que le friche qu'aurez dedié à voz iardins, ſoit premierement eſpierré, puis beſché en vif fons, & les meſchãtes herbes extirpees iuſques au bout des racines, deſquelles la bonne meſnagere pourra faire bonnes cendres. Puis amẽdé de menu fiens de vache & de cheual bien meſlé, bien pourry, & longuement repoſé. Pour la ſecõde façon ſera labouré à la houë, de bout à autre: & en labourãt meſlerez tresbien le fiens ou la marne parmy la terre. Pour la tierce façon ſera eſmotté, fait vny, & raſtelé en platte forme, & du dos du ratteau en paſſant, ferez le deſſaing de voz planches, & des chemins entre icelles ſi longs & ſi larges que faire pourrez, ſelon le pourpris & capacité de voſtre lieu. Et faut obſeruer que vous puiſsiez aiamber & eſtendre voz bras de coſté à autre de la largeur de voz planches: & quant voz chemins d'entre icelles aurõt deux pieds de largeur, ſera bien aſſez: car de plus n'eſt que terre perduë.

Cendres faites d'herbes.

La diſpoſition des planches du iardin potager. Chap. 6.

Naueaux. Choux. Panaiz.

Raues.

Eſpinars. Porreaux & ciuots.

Oignons & ciboulles.

Vous diſpoſerez voz planches au milieu de voſtre iardin, en ſorte que celle des naueaux aye le plus d'eſpace, & apres celle des choux, ioignant leſquelles en ferez deux, l'vne pour les deux ſortes de raues, apres leſquelles plãches, ferez vn chemin de trois pieds de largeur, apres lequel vous dreſſerez autres planches particulieres, pour les eſpinars, poiree, arroches, roquette, perſil, & ozeille.

Puis ferez encor vn chemin large d'autres trois pieds: & au dela d'iceluy eſquarrirez vne plãche pour les porreaux, & ciuots: & ioignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboulles, & pour les ails, eſchalottes, & panaiz. Au dela de ces

planches

planches dreſſerez vn grand chemin de trois pieds & demy: & apres icelluy ferez pluſieurs plâches de boutteures, tant pour la reſerue du iardin d'odeurs, comme pour voz hayes: & encor pour les potages d'hyuer. Et ſera bon dreſſer à ceſte fin vne planche de ſauge, & vne autre d'hyſſope, auſsi vne de thym, & vne de mariolaine, autre de lauande, & autre de roſmarin, auronce & menu cipres, encor vne de ſarriette & hyſſope, de coſt, de baſiliq, aſpic, baume, pouliot, & vne de camomille pour faire les ſieges & labyrinthes que lon nomme dedalus. Sauge & hyſſope. Labyrinthes, ou dedalus.

Sera bon auſsi pour les neceſsitez [car la fermiere doit entẽdre pluſieurs remedes pour les maladies, & ne faut doubter que n'ayons apris beaucoup de remedes par les femmes] eſquarrir ſur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruitier, aucunes planches pour les herbes medecinales, comme valeriane, millefueil, eſpargoutte, armoyſe, cabaret, iombarde, patience, mercuriale, paritoire, & autres ſemblables. Herbes medecinales.

L'aſsiette des couches du iardin potager.

Chap. 7.

L'endroit ou donne le ſoleil de midy, vous dreſſerez voz couches moyennement hautes, bien entremeſlees de terre & de fiens de cheual, & les lairrez repoſer quelque temps auant q̃ d'y rien ſemer. En l'vne deſquelles planches vous ſemerez au Croiſſant de la lune de Mars voſtre graine de laictue, & de pourpier [car elles viẽnent auſsi toſt de Mars que de Feburier] pour les replanter en leurs planches, quãt elle ſerõt hautes de demy doigt. En ceſte meſme couche vous pourrez mettre graine de pipinelle, corne de cerf, & trippe-madame, auec ozeille d'ãgleterre, & autres ſortes pour les ſalades, le tout eſpez & peſle-meſle pour les mettre ſeparement, & au large quand elles ſeront leuees. Graine de laictue.

Election des graines.

Entẽdez tresbiẽ à voz graines qu'elles ne ſoyẽt trop vieilles eſuãtees, mouillees, moyſies ou entichees, & aux borts de ceſte couche à la largeur de deux palmes, ſemerez l'artichaud.

Vous ſerez auſsi vne planche pour les herbes fines qui en hyuer ſeruẽt ſeiches aux potages, & de bouttures pour le iardin à fleurs, comme ſont le baume franc, le baſilicq, le ceſt, le thym, l'hyſſope, la ſarriette, la mariolaine & la ſauge. Herbes fines.

Encor ſera bon en faire vne pour ſemer les graines de citrons, orenges, limons, pouſilles, grenades, lauriers, myrtes, dattes: & puis qu'ils ſont difficiles à faire venir en ceſte part par ce que l'air n'y eſt marin ne ſi propre, & faut bien aduiſer en les plantant, ou ſemant, que lon mette le plus petit bout à mont, & que lon ne les aſſee de plat: & quand les citrons & les ſemblables ſemences ſeront venus & leuez, il les faut tranſplanter en caſſes qui ſe puiſſent rouler çà & là, pour les defendre de trop grand chaud & froid, & les couurir & mignarder ſelon les ſaiſons, comme ſera dit cy apres.

Graines difficiles à faire venir.

En vne autre couche, qui ſera bien longue, & vers les hayes vifues & les treilles, vous y ſemerez de concombres, citrouilles, & courges longues, & rondes.

Concombres & citrouilles.

En la quarte, lougue & eſtroitte comme la precedente [parce qu'il les faut ſouuent arrouſer & mettre de l'eau en pied] ſemez-y des melons de pluſieurs ſortes.

Melons.

Et pour le danger des volailles & oyſeaux, iettez des eſpines aſſez drues ſur voz couches, & ſi elles ſont ſemees en croiſſant de la lune de Feburier, pour les haſter, voire encor que ce ſoit en Mars, eſpandez ſur les eſpines, de la paille aſſez claire, & la faites plus drue pour le danger des gelees, leſquelles ſi vous ſentez eſtre fortes, comme il aduient quelques annees, mettez au lieu de paille, des vieilles nattes ou des gluits entiers, de ſorte qu'ils ne poiſent ſur la terre, & ne puiſſent greuer ce qui leuera. Et ce que voudrez qui demeure ſur vos couches, comme le concombre, melon, & autres fruits, ſeparez-le moyennement, & l'arrouſez ſouuent d'eau tiedie au ſoleil, & tiree de long temps deuant, & repoſee en l'auge ou tonneau qui eſt pres du puys: toutesfois que toutes herbes & fruits de potages que lon met ſur couches amendent fort au replanter: ce que lon fait auſsi pour les affranchir, & rendre leur ſaueur meilleure.

Le temps de ſemer le potager. Chap. 8.

Vertu du croiſſant de la lune.

TOutes graines deſquelles le iardin potager eſt fourny, ſe doiuent ſemer en croiſſant, depuis le premier iour iuſques au ſixieſme, celles qui ſont ſemees en decours ou elles ſont tardiues, ou elles ne valẽt rien, ſans ce qu'encor que vous

ſemez en croiſſant, il aduient quelquesfois que combien que vos graines ſoyent graſſes, groſſes, & qui facent la farine blanche, & ne ſoyent aucunement corrompues & endommagees, toutesfois quelque mauuaiſe conſtellation [que les iardiniers nomment cours du ciel] empeſche qu'elles ne profitent & puiſſent croiſtre. Cours du ciel.

Si lon veut ſemer graines en Eſté, faut que ce ſoit ſur le croiſſant de Iuillet, & d'Aouſt, & en Automne ſur les mois de Septembre & d'Octobre, & comme auſsi en renouueau en Feburier & en Mars. Semer graines en Eſté.

Les choux & eſpinars de toutes ſortes, la cichoree blanche, les aux, porreaux, & oignons ſe ſement en Automne, & endurent l'hyuer.

Les naueaux, raues, refforts, paſtenades, carottes, perſil, fenouil, & autres herbes dont la racine eſt bonne aux potages, ſe ſement en Iuillet és païs chauds, & en Aouſt és païs mediocres, & en Septembre és païs froids.

La laictue, ozeille, pourpier, corne de cerf, trippe ma dame, poiree ou bette, & autres herbes tendres, & encor les artichauds, ſe ſemer t en printemps, & le plus ſouuent auſsi toſt viennent celles de Mars, & d'Apuril, que de Feburier, ſelon la diuerſité du temps. Herbes tendres.

Planter, replanter, cueillir & garder les herbes potageres. Chap. 9.

On tranſplante les herbes pour les affráchir, & faire plus grandes: & ce fait-on, ou de planche en planche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq fueilles hors de terre, & ce peut lon faire en toutes ſaiſons, mais que le temps ſoit humide, & pluuieux: & les doit-on mettre en terre bien fournie, & graſſe, ſans autre amendement de fiens. Si le temps n'eſt pluuieux, il faut les arrouſer apres qu'elles ſeront miſes en terre aſſez auant, & à d'aucunes faut trancher les bouts des racines & les planter au large, à fin que lon les puiſſe ſarcler & ſerfouïr quand beſoing ſera. Tranſplátation. Humidité du tẽps à obſeruer.

Les boutteures pour le iardin d'odeurs, ſe font auſsi en Boutteures.

toutes saisons, & des reiectons de l'annee en prenant partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre : ou bien en le fendant par bas, & y mettant vn grain d'auoine en la fente, & à l'entour quelques autres grains d'icelle auoine.

Les espinars, arroches, persil & serfueil, ne valent rien transplantez.

Sarclemẽt d'herbes. Lon sarcle les bõnes herbes pour oster les mauuaises, qui consomment leur nourriture, & les offusquent, cela doit estre fait auec cerfouettes, quant elles sont encor petites, & auec la main quand les herbes à potages sont desia fortes & grandes.

Serfouyment. Lon les serfouist tant pour le poix de la terre, cõme pour l'esgoust des eaux, & pour le deffoulement des pieds des personnes dont la terre s'endurcit.

Cueilletre. On cueille les racines, quand les fueilles de l'herbe sont cheutes: & pareillemẽt lon cueille les fleurs, comme bourroche, buglose, toutebonne & souciz, quand elles sont entierement ouuertes: cõme aussi lon prent les fueilles & herbes entieres quand elles sont venuës à perfection. Les fruits comme melons, concombres, cytroulles, & courges quand ils iaunissent, & sont venuz à leur accompliſſemẽt. Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre iusques à ce qu'ils soyẽt outres, puis les mettre en reserue iusques au temps de les semer: & les faut cueillir en clair temps, & en decours.

Saison de cueillir semences. Les semences se prennent quant l'herbe est toute couchee & seiche.

Garde des fleurs & semences. Les herbes & fleurs doiuent estre gardees en lieux clos & obscurs, & les semences en des sachets, ou vaisseaux de terre, qui ayent la bouche estroicte, ou dedans des boettes, ou bien dedans des calebasses bien estouppees. Les semences des oignons, ciboules, & porreaux, comme aussi du pauot, se gardent en leurs gaines, ou escorces.

Garde des racines. Les racines se gardent en la caue sur le sable ou grauoir bien delié & quelque peu couuertes, toutesfois auant que les enfermer, les faut diligemment preparer, à sçauoir, dés qu'elles seront hors de terre, faudra soingneusement les lauer auec de l'eau clere, puis leur oster toutes les petites fibres, & apres les seicher ou à l'vmbre si elles sont rares & tenuës, cõme les racines de fenoil, cichoree & autres semblables: ou au soleil si elles sont denses, crasses & espesses.

Lon obseruera ce moyen aux fleurs, herbes, & semence

auant que de les mettre en quelque lieu pour les garder, combien que le conſeil du prince des medecins Hippocrates eſt, que les herbes fleurs & racines, tant recentes que ſeiches ne ſoyent miſes aucunement au vent pour eſtre gardees, mais pluſtoſt enfermees en des vaiſſeaux ou autres receptacles ſemblables, à fin qu'elles ne perdent leurs vertus, leſquelles elles perdroyent facilement eſtans expoſees au vent.

Des herbes pour les potages en particulier: & premierement, des choux.

Chap. 10.

LEs choux communs que lon appelle longs ou verds, doiuent eſtre ſemez à la my Aouſt, ou en Septembre, qui en veut auoir les fueilles en careſme, & l'hyuer. On les plante en Octobre & replante en Decembre pour en prendre les fueilles en hyuer, & la graine en Iuing & Iuillet, & pour les faire plus touffus, combiẽ qu'aux autres ſaiſons de l'annee, on y peut auſsi entẽdre: mais ce n'eſt ſi commodément. Et prenez bien garde que voſtre ſemence ne ſoit trop vieille: car elle produiroit des refforts, c'eſt pourquoy lon dit, Semez-y des choux, il y viẽdra des raues ou des naueaux: toutesfois qu'elle dure ſix ans en nature, ſi elle eſt bien gardee. Choux cõmuns. Semence trop vieille. Prouerbe.

Les choux cabuz, que lon nomme blancs, ou en pomme, ſe ſement ſur couches, & ſe replantent en terre franche & bien amendee, quand ils commencent à monter en tronc: & aiment l'air froid, car en air chaud, ils ne pourroyent viure, & les faut couurir de paille pour les faire mieux pommer, & blanchir. Choux cabuz.

Les choux tortus, creſpus, & Romains, qui ſont de nature plus tendre & delicate, ſe ſement en Mars, & ſe plantent le long de l'annee, & demandent ſouuent eſtre arrouſés. Choux tortus.

Quand vous voyez que la fueille du chou bleſmit, ou iaunit, c'eſt ſigne qu'il luy faut de l'eau, & luy oſtez ſouuent les fueilles iaunes & percees, ou pourries, ou ſeiches, car cela le feroit mourrir.

Choux rouges.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier.

Ne prenez iamais la cime du chou Romain creſpu, n'autre pour voſtre vſage, mais touſiours les fueilles, depuis ladite cime en bas.

Plantation de choux.

Toutes manieres de choux ſe plantent en toutes ſaiſons, pourueu qu'il ne face trop froid, ne trop chaut. Et quãt vous les plantez, rongnez leur la racine, de peur qu'elle ne ſoit repliee, ou rebourſee en terre. Et ne les mettez ſi auant que le ſommet ne ſurmonte.

Arrouſemẽt de choux.

Aucuns les arrouſent d'eau ſallee, pour les faire plus tendres, & autres leur ſement du ſalpeſtre par deſſus la ſuperficie de la terre, ou bien des cendres menu criblees pour les garentir des puſſons, chenilles, & autre vermine. Sur tout, le chou ne doit eſtre plãté pres de la vigne, ny la vigne pres du chou, car il y a ſi grãde inimitié entre ces deux plantes: que les deux plãtez en vn meſme terroir, ayants pris quelque croiſſance, ſe retournent arriere l'vn de l'autre, & n'en ſont tant fructueux, qu'il ſoit vray, ſi lon meſle du vin tant ſoit peu au pot ou cuira le chou, le chou ne cuira par apres & ſi il corrompra ſa couleur.

Inimitié entre la vigne, le vin & le chou.

La laictue. *Chap. 11.*

A laictue ſe ſeme dru & eſpes, cõme le chou, mais en Mars principalement: car elle ne peut tant endurer le froid, ny le chaut. Toutesfois que ſemee en Septembre elle ſendurciroit, pour l'hyuer, & peut durer quelque tẽps replantee: il la faut arrouſer de deux ou trois iours l'vn, ſi le temps n'eſt moite & pluuieux. Et en la ſemant la faut arrouſer pour doute que la chaleur du ſiens ne iette la ſemence hors. Eſtant venue ſur la couche, de la hauteur de quatre ou cinq fueilles, il la faut replanter en terre graſſe & loing l'vne de l'autre, & les arrouſer en pied, mais qu'il ne gele point, & ne face trop grand chaleur.

Laictue creſpelue & pommee. Laictue Romaine.

Lon ne replante point la petite laictue, ny la commune, mais la groſſe que lõ veut eſtre creſpeluë, & pommee, ou que lon nomme Romaine, qui a la ſemence blanche, & plus groſſe: car par la replanter, elle en deuient plus belle & plus groſſe

& de ſaueur plus douce.

Si vous la voulez belle & blanche, liez-en la cyme deux iours auparauant que la tirer de la couche, ou la replanter de de lieu à autre : & la poudrez de ſablon par deſſus.

La laictue pommee & fueillue, & creſpue, & qui ne vient haute, ſe fait en la deſchauſſant en pied apres qu'elle eſt replantee : peut auoir la hauteur d'vn palme, & luy mettez du fiens de vache bien frais à la racine, puis la rechauſſez & arrouſez, & ſi toſt qu'elle ſera en force, fendez-luy le germe & la couurez d'vn pot de terre, qui ſoit neuf, en ſorte que la cyme ſoit rabatue, & par ce moyen elle viendra touffue, pommee, & blãche : ou bien ſi vous voulez auoir de belles laictues deux iours au parauant que les arracher, il leur faut lier la cyme : car ainſi elles deuiendront blanches & belles. Pareillement le ſablon ietté par deſſus, les fait deuenir blanches. Laictue põmee.

Pour la faire de bonne odeur, Semez-la auec la graine de cytrons, où par trois iours faites tremper la graine en eau ou de damars, ou de parfum. Bonne odeur és laictues.

Pour la faire meſler auec autres herbes de ſalade, comme ozeille, roquette, & ſemblables, toutes prouenans d'vne meſme racine, mettez toutes les graines diuerſes dans vne crotte de brebis bien creuſee au propre, puis la plãtez bien profond, ou enuiron dixhuit doigts en terre, & arrouſez ſouuent & peu à peu, & y prenez grand ſoing quand elle ſortira de terre.

Les autres rompent & eſmient trois ou quatre crottes de cheures ou de brebis, & mettent les graines parmy, & les couurent de linge bien deſlié en forme de nouuer, & les plantant comme deſſus, auec la diligence quand elles ſortent.

L'endiue. *Chap.* 12.

L'Endiue autrement nommee ſcariole ou laictue aigre ſert plus en medecine, qu'autrement, & ne ſe cultiue aux iardins, par ce qu'elle eſt touſiours amere, combien qu'elle ſoit des eſpeces de laictues. Vray qu'à ſouuent la replanter & tranſporter de lieu à autre, elle peut chager de nature, & ſans grand peine du iardinier elle vient.

Cichoree. *Chap. 13.*

A cichoree eſt de la nature de l'endiue, & ſans la culture & bon traittemẽt retient touſiours ſon amertume, mais l'vſage en eſt es ſalades d'hyuer, & lors lõ l'appelle cichoree blãche, & pource fait, on la replante à la fin d'Aouſt, puis au commẽcement de Septembre, que ſes fueilles ſont grãdes, lon la deſplante ſans rien froiſſer, & auec vn petit brin de ferre lõ lie ſes fueilles enſemble tout doucement ſans cõtrainte, puis lon la couche en terre bien fumee, les fueilles plongees & couuertes: & la racine cõtremont, & au deſſus y fait lon quelque couuerture en maniere de loge, ou lon y iette de la paille pour la garder de la gelee & du mauuais vent: autãt en fait on de l'endiue que lon trouue blanche quant on la retire, & eſt au manger aſſez delicate.

Artichaud. *Chap. 14.*

A plante de l'artichaud eſt autre que de l'endiue ou cichoree, car aux artichauds, on ne prẽd que les plus grandes fueilles auec leurs branches, & autant des groſſes tiges du milieu, qui ne ſeruent plus de rien apres que les œillets en ſont tirez & replantez, auſsi bien on à couſtume ietter par voye leſdits tiges, & les plõgent lon en terre biẽ fumee, la fueille amont, & la tige couchee & bien couuerte, & les garde lon ainſi en les arrouſant quelquesfois, ſi le tẽps n'eſt aſſez moite, pour en hyuer ou autre temps faire des cardes, & repicque lon les œillets en terre fumee, biẽ prouignez, & couuerts en hyuer, pour l'annee d'apres produire fruit nouueau.

Cardes.

Au demeurant lon fait ainſi de l'artichaud, quand au ſemer ſur couche & replanter ſur planches fumees, comme ſera dit cy apres aux melons, courges, concombres, & autres fruits.

Pourpier.

Pourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf. *Chap. 15.*

Ourpier, ozeille, pimprenelle, corne de cerf, trippe-madame, percepierre, ou creſte marine, & encor le ſoucy, ſe ſement ſur du fiens au printemps, & demandent à eſtre du commencement fort arrouſez, & qui en veut auoir la graine, il les faut replanter, & les laiſſer croiſtre à perfection, & ſeicher.

Bettes & poiree. *Chap. 16.*

A poiree que lon nomme autrement bette iotte en Romans, ſe ſeme en tout temps, ſpecialemẽt depuis Decembre, iuſques en Mars, & en Aouſt, pour auoir ſemence, qui dure bonne trois ans. Et pour ceſt effect, la faut replanter de cinq fueilles, & la ſerfouër, & bien nettoyer d'herbe, elle croiſt aſſez, & reuient encor qu'elle ſoit couppee, ſi elle eſt miſe en terre graſſe & bien fumee. Si voulez auoir des bettes qui ſoyent fort grandes & blanches, il faut couurir leur racine de fien de beuf recent, & leur fendre le germe, comme lon fait au porreau, & mettre par deſſus vne pierre large ou vn carreau.

Arroches. *Chap. 17.*

Es arroches viennent naturellement ſur terre fumee de fiens de cheual, & en lieu où autrefois y ait eu poiree : & deuiennent rouges, ainſi que la poiree, en lieu trop gras & fumé. Sinon, lon la ſeme en Feburier, Mars, & Apuril, & veut eſtre ſouuent arrouſee. Aucuns la ſement en Decembre pour en cueillir l'hyuer. La ſemence dure bonne quatre ans.

Eſpinars. Chap. 18.

Spinars ou eſpinoches, ſe ſement en Septembre & Octobre, pour le Quareſme, & en Decembre, Ianuier, & Feburier pour l'Eſté: celles endurent aſſez l'importunité du tẽps. Et qui les veut faire longuement durer & profiter, il leur faut tailler à vne fois la moitié de la tige, & à l'autre fois l'autre moitié.

Bourroche, bugloſe & langue de chien. Chap. 19.

Ourroche, bugloſe, & langue de chien, ſeruent en potage, quant leurs fueilles ſont tendres: & leurs fleurs duiſent en ſalade. Lon les ſeme en Aouſt & Septembre, pour l'hyuer, & pour l'Eſté en Apuril, & les peut on tranſplanter en tout temps, & en cueille lon la ſemence demy meure, à ce qu'elle ne faille hors de la cotte.

Porreaux, ciboules, ciuotz. Chap. 20.

Es porreaux, ciboules, & ciuots ne demandent terre ſi riche ny amendee que les herbes cy deſſus nommees, & les peut lon ſemer en tout temps, ſinon que pour en auoir la graine, il les faut ſemer en Decembre, Ianuier, & Feburier, pour la cueillir apres le mois de Mars, & my Aouſt. Et ſi toſt qu'ils auront eſté ſemez, marchez ſur les rayons, & ne les arrouſez que quatre iours apres.

Lon les plante ſi toſt qu'ils ſont creuz de ſemence, ou par rayons, & lors on ne leur oſte rien que les cimes, ou dans vn trou auec le baſton: & adonc on leur emonde, & eſchargotte lon les racines & les fueilles, en meſlãt du ſable auec de la terre où les planterez pour faire deuenir gros, meſmes en y mettant vn carreau ſur la teſte apres que les aurez plantez. Ce ſera en Auril, May, & tout au lõg de Iuing, pour en auoir en Eſté, en Aouſt, Septembre, & Octobre, pour en auoir en hyuer: ſur

tout les faut ſarcler & fumer ſouuent, principalement les porreaux, teſtus. Au demourant pour les groſsir bien fort, mettez grainé de concombre, ou de naueaux, dedans vne canne ou caſſe percee, & inſerez ceſte canne dans la teſte du porreau en le replantant, ou bien ſi voulez auoir des grands & gros porreaux faut mettre de leur graine tãt que trois doigts en pourront prendre, en vn vieil linge & ſale, & l'inſerer dans terre, puis le couurir de ſien l'arrouſer incontinent : car tout le monceau de la graine aſſemblé & vny, fait vn grand & gros porreau.

Pourceline ou pourpier. *Chap.* 21.

A pourceline ayme d'eſtre ſemee entre choux, oignons & porreaux: & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à reuenir ſans labour, toutesfois elle demande d'eſtre ſouuent arrouſee, & afin qu'elle ne face point de ſouche, elle doit eſtre miſe és vinbres des arbres, & en mottes pleines d'herbes.

Ails, oignons, eſchalottes, appetits. *Chap.* 22.

Ails, oignons, eſchalottes & appetits, veulent eſtre ſemez en Nouembre, en terre amendee: & demandẽt eſtre replantez en Auril loing à loing, biẽ ſarclez & ſouuẽt labourez, pour les faire groſsir, & defenduz du vent de galerne: lon les cueille en decours, en temps ſerain & ſec, quand les fueilles ſont ſeiches: & dit lon, qui les ſeme & plante quant la lune eſt ſoubs terre, ils n'en ſentent ſi fort: au ſurplus lon les laboure ainſi que les porreaux. Mais il faut noter que les ails ayment la terre blanche, & les oignons la terre rouge: & que pour les faire venir grands, il leur faut en les plantant oſter les cimes, & deſnuer les teſtes: & vingt iours auant que les replãter, fouir la terre, & la laiſſer ſeicher, qu'elle n'ait aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne ſe pourriront point, il les faut plonger en eau chaude, & les faire ſeicher au ſoleil, & apres qu'ils ſeront ſecs, les mettre deſſus de la paille d'orge, en ſorte qu'il ne touchent point l'vn à l'autre.

Perſil, anet, fenoil, anis, roquette. *Chap. 23.*

LE perſil, l'anet, le fenoil, l'anis, la roquette, requierent pas grand labeur, & aiment terre pierreuſe & ſablonneuſe. Ne demandent auſsi grand ſolage: parquoy, ſera bon les ſemer ſoubs les treilles: ſur tout le perſil demande fort eſtre arrouſé, qu'ainſi ne ſoit quand il eſt ſemé ou planté pres de quelque fontaine ou ruiſſeau, il croiſt fort beau & en grande quantité. Et ſi quelqu'vn en veut auoir qui ait les feuilles larges, faut qu'il mette dans vn linge cler tant de graine qu'il en pourra prendre auec trois doigts: & la mettre ainſi dedãs les quarreaux: & qui le voudra creſpu, il faudra piler la graine d'vn pilon de ſaul, tant qu'elle ſe deſcouure & deſpouille, puis l'enuelopper en linges, & la mettre en terre: Autrement ſans auoir ceſte peine on le peut faire creſpu en quelque ſorte qu'il ſoit ſemé, ſi on roulle vn cylindre ou pierre ronde par deſſus auſsi toſt qu'il commence a croiſtre: il fait bon le ſemer depuis la my May iuſques au ſolſtice, car il demande aucunement la chaleur, plus que l'anet, & fenoil.

Aſparge. *Chap. 24.*

ASparge vient en terre plaine & vnie, & ne demande eſtre arrouſé ſinon quelque peu en automne. Lon le ſeme en foſſes profondes de trois doigts, & deux ou trois graines en chacune foſſe diſtante de lautre enuiron de neuf doigts, lon le doit ſarcler ſouuent: & ne le faut remuer la premiere annee: & n'eſt bon à manger que de trois à ſix ans tranſplanté, & ſouuent ſarclé.

Moyen d'auoir quantité d'aſparges.

Pour auoir belles aſparges & en quantité, ſemez aux rayons ou vous les replanterez, poudre de cornes de moutons, ou de baliers ſauuages, ou autres: & puis les arrouſerez. C'eſt pource qu'aux prez ils viennent naturellement.

Aſparge peut croiſtre de la corne de moutõ ou de Belier.

Autres diſent (choſe toutesfois admirable) qu'il ne faut que percer leſdites cornes, & les enfouïr en terre bonne, elles

produiront aſparges. Et pour faire que ſouuent les aſparges produiſent, il faut ſerfouër & ſarcler les racines en cueillãt le fruit: car la plante eſtant ainſi traittee portera fruit autresfois.

Targon. *Chap.* 25.

Targon, que les iardiniers nomment eſtargon, ſe fait de graine de lin, picquee en pluſieurs endroits de la teſte d'vn oignon rouge, qui ſoit le plus fort que lon pourra trouuer, & mis en terre bien fumee: & apres qu'il aura germé la hauteur d'vn pied ou enuiron, il en faut prendre la boutteure, & la replanter en meſme terre, & l'arrouſer ſouuent.

Creſſon, & Berle. *Chap.* 26.

Creſſon de cailler & alenois, & auſsi la berle, ayment les lieux humides, & les riuages des fontaines, & petits ruiſſeaux: parquoy ne demandent autre labeur és iardins, ſinon d'eſtre touſiours arrouſez, & qu'elles ayent touſiours l'eau au pied.

Saffran. *Chap.* 27.

Le ſaffran, comme ſera dit cy apres, ayme terre moyenne, & toutesfois bien aree: & vient bien és lieux où lon aura planté l'oignon. Il n'aime l'eau, craint la ſouris, & la taulpe: & vient mieux planté d'oignon que de ſemence. Lon le plante par ſeillons en Apuril ou May: & laiſſe lon premierement meurir les oignons amoncellez enuiron huit iours à l'ombre du ſoleil, & les plante lon auec la racine, en terre bien fouée, & loing l'vn de l'autre enuiron demy paulme & trois doigts en profond. Aucuns les plantent, pour le mieux, depuis la my Aouſt, iuſques à la my Septembre, & les laiſſent en terre deux ou trois ans: & chacune annee en Apuril & May, lon lie l'herbe qui ſera ſeiche, & la reſoule-on aux pieds enuiron deux doigts en fons, ſans of-

fenſer l'oignon: & apres auoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur ſera meure, comme en Aouſt, & vers l'Automne, lon la cueillira au matin à ſoleil leuant, & la reſeruera lon en lieu clos, & ſeichement.

Naueaux, raues, refforts, carrottes, panets & paſtenades. Chap. 28.

LEs naueaux, raues, refforts, carrottes, panets & paſtenades, ſe ſement tous d'vne meſme façon, en terre bien beſchee & amendee: ou que lon veut deſfricher, & meſle lon la ſemence parmy la terre en poudre menuë, pour la ſemer plus clair. Et ſ'ils viennent trop dru lon en oſte vne partie pour trãſplanter ailleurs, il les faut bien ſarcler, & beſcher, & garder les plus beaux & plus grãds, pour en auoir de la ſemẽce, lon les ſeme en Aouſt & les cueille lon en Nouembre.

Seneué. Chap. 29.

LE ſeneué aime terre graſſe, & ſe ſeme auec la poudre auant l'hyuer & apres, & eſt cultiué comme deſſus, ne demande toutesfois d'eſtre ſemé trop eſpez, car il ſe multiplie facilement. La terre là où il aura eſté ſemé eſt difficile à deſenger puis apres, & la ſemence ſe garde cinq ans.

Pauot. Chap. 30.

LE pauot doit eſtre ſemé en Septẽbre en lieux chauds & ſecs, & autres endroits, depuis Ianuier iuſques en Mars, & le ſeme lon auec les choux communement.

Concombres & citroulles. Chap. 31.

LEs concombres & citroulles ſe ſement ſur la couche au mois de Mars: & pour le dãger des gelees lon les couure de paille iuſques à la my May, qui eſt lors qu'il les faut replãter ſur terres bien fumees & eſpeſſes, pour les laiſſer meurir par terre, ou bien ſur ſieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaiſir de veoir le fruit

pendant, principalement des courges, & citroulles: car les concombres ainſi que les auguries, dont ne voyons guieres en ce païs, aiment mieux ramper par terre.

Melons, & pompons. *Chap.* 32.

LEs melons & pompons ne ſont ſi aiſez à faire venir en ce païs, mais on les y contraint par labeur & artifice, encores ne peut-on ſi bien faire, qu'ils ne viennent en ſaiſon de grande chaleur: car telles fois l'Eſté eſt ſi diuers, & entremeſlé de froidures, ou trop ſec, ou trop moitte, qui les retarde iuſques en l'Automne & vers les vendanges. Parquoy nous eſt de neceſsité de les haſter par fiens, & chaleur de couches, qui n'eſt toutesfois la ſanté des perſonnes: car en ce païs lon voit beaucoup plus de craſſonnieres que de melonnieres. Il faut donc prendre la graine de melon, qu'aurez reſeruee en voſtre melõniere, iuſques à parfaite maturité, & garder pour en faire d'autres: car elle vaut mieux ainſi prinſe dans le melon, & reſeruee en ſa ſubſtance & en ſon corps: & ſi vous voulez qu'elle ſorte bien toſt, faites-la tremper ſix ou dix heures en eau tiede, puis faites enuiron le dixieſme iour de Mars, des foſſettes ſur voſtre couche, à trois ou quatre pieds loing l'vn de l'autre, & profondes & larges de deux pieds, & les empliſſez de vieil fiens, & bien menu, & de terre noire bien deſliee enſemble, qu'il ne ſ'en faille que deux doigts qu'elles ne ſoyent plaines. Aucuns y mettent le fiens de cheual tout chaut venant de l'eſtable, pour les faire pluſtoſt leuer: & là deſſus picquez-y ſix ou dix grains de voſtre pompon, la pointe contre bas: cõbien qu'aucuns n'y en mettẽt que iuſques à quatre ou cinq, & les recouurez doucement ſans trop piler ny fouler. Puis pour le dãger des gelees, couurez-les de paille, ou de nattes eſleuees & ſouſtenues auec des baſtons fichez en voſtre couche, par voye: ou ſi vous en auez la cõmodité, de grãdes planches, tables en ais ſouſleuez & ſouſtenus ſur des pierres ou plaſtrats, par voye, qu'elles ne touchent contre la couche, de ſorte que les puiſsiez leuer quand le ſoleil ſera fort, de remettre quand la galerne donnera, ou que les gelees viendront. Et ſi toſt que le melon aura fait fueilles aſſez grandes, il les faut arrouſer auec la liſiere de

drap qui trempe inceſſamment dans le godet plein d'eau: & continuer ceſt arrouſemẽt en lieu fort ſec. Encor qu'ayez replanté voz melons iuſques à ce que le fruit en ſoit gros comme orẽges, & les replanterez apres la my May en ce païs, hors le danger des gelees, enuiron cinq ou ſix pieds l'vn de l'autre, ſur planche bien cultiuee & fumee.

Singularitez pour les melons, & fruits ſemblables. Chap. 33.

SI la plãche du melon n'eſt ſi graſſe, & moins fumee que celle du cõcombre, ou de la courge, & ſi on ne l'arrouſe point ſi toſt qu'il eſt né, il en viẽt plus ferme, plus ſauoureux & en eſt pluſtoſt meur.

Pompons & cõcombres ſans graine.

Pour faire pompons & concombres ſans graine, faites tremper voſtre graine en huile de ſaſame trois iours deuant que la ſemer.

Auancement de croiſtre.

Pour les auancer de croiſtre, il les faut ſemer en caſſes ou mannequins, ou autres grands vaiſſeaux qui ſe puiſſent porter & roulller ou trainer de lieu à autre au ſoleil, & mettre à l'abry & à couuert hors du danger du mauuais vent & des gelees. Et quant ils commenceront à croiſtre, rongnez leur les bouts.

Pour les garentir de la vermine & des puſſons, ſemez de l'origan à l'entour, ou en picquez des brãches entre les plãtes.

Cõcombre ſans eau.

Pour faire que le cõcombre ou melon n'aura point d'eau, rempliſſez à moitié de paille ou de ſerment bien menu la foſſette qu'aurez faite pour ſemer voz graines, & y mettez la terre par deſſus, puis voz graines: & ne les arrouſez point, ou biẽ fort peu.

Pompõs ou melons laxatifs.

Pour faire melons ou concombres laxatifs, arrouſez les cinq iours durãt, & cinq fois le iour d'eau ou ait trempé la racine du concombre ſauuage, l'eſpace de trois iours. Autremẽt deſchauſſez les ſi toſt qu'ils auront fait germe, & les fumez en pied d'enuiron deux onces d'ellebore, ou verate noir deſtrempé en eau: puis les recouurez. Autremẽt faites tremper la graine auãt que la ſemer, par trois iours en vne infuſion de ſcammonee.

Pompons odorans.

Pour faire pompons odorans & qui fleurent bon, mettez leur graine parmy les roſes ſeiches, & les ſemez enſemblemẽt ou bien mettez tremper leur graine auant que la ſemer, en eau de

de damars ou de parfum.

Pour faire pompons ou concombres ſucrins, faites tremper la graine en eau bien ſucree ou en miel: & pour les faire doux, en du laict, & ainſi les ſemez. Pompons ſucrins.

Pour faire, qu'ils ſe garderont long temps ſans eſtre gaſtez ou corrompus, il les faut arrouſer de ius de iombarde que lon nomme autrement, ioubarbe. Pompons de garde.

La femme eſtant en ſes mois, ſe pourmenant par les planches des pompons & concombres, les fait ſeicher & mourir: le fruit qui en reſchappe, ſera amer. Femme en ſes mois, fait ſeicher & mourir les pompons.

Les concombres demeurent frais long temps, s'ils ſont mis en lie douce de vin, ou bien en ſaulmure, ou s'ils pendent en vn vaiſſeau où il y aura vn peu de vinaigre. Concombres long tẽps frais.

Les pompons auront l'odeur des roſes, ſi leur graine eſt meſlee auec roſes ſeiches, puis ſemee tout enſemble, & alors ſont fort vtiles pour eſtancher la ſoif en fiebure ardente. Pompons ayans odeur des roſes.

LE PARTERRE, OV iardin à fleurs.

Quel profit & plaiſir apporte le parterre. *Chap. 34.*

LE plus plaiſant & recreatif de la metairie françoiſe, c'eſt le iardin à fleurs, tant pour la recreation du ſeigneur à qui appartient l'heritage, cõme auſsi pour les ruches des mouſches à miel. C'eſt choſe louable & bien ſeante voir de ſa feneſtre beaucoup d'arpens de terre bien cultiuez, tant en prairie qu'en faulſaye & terre labourables, ainſi que nous auons cy deuant propoſé: mais encor eſt-ce bien autant, voir le bouquet pres ſoy ſi odorant, que l'odeur meſme n'y fait rien dauantage, quand le ſeigneur du logis, apres que le ſoleil leuant a donné ſur ceſte roſee tant claire, & bien perlee, ſur laquelle lon oit la trop plaiſante muſique des mouſches à miel, qui en la cueillant gracieuſement, rempliſſent l'air de toute douceur & ſuauité, ſans les bordeures & piquecures du gracieux thym, melliſſe, roſmarin, marioleine, cypres, garde-robbe, & autres herbes odorantes, dont l'aſpect & la veuë, ne peuuent donner ſinon trop grand contentement aux perſonnes. Iardin à fleurs.

L'aſsiette, diſpoſition, & culture du parterre.
Chap. 35.

LE parterre cõme à eſté cy deuant declaré, doit eſtre dreſſé à coſté du iardin potager, ſeparé d'auec luy par le moyen d'vne grãde allee, & encor d'vne haye viſue ayant trois entrees, duquel le terroir ſera de ſemblable bõté & receuera pareille culture, que le iardin potager, & comme le iardin potager a eſté entouré de treilles & ieunes bordelats, auſsi le parterre ſera circuit de berceaux faits & appropriez de ioſmin, roſmarin, buys, geneure, cypres, ſauinier, cedre, roſiers & autres ſingularitez, plantez premierement, & eſmondez ſelon le naturel d'vn chacun, puis arrãgez auec perches de ſaux ou de geneure en forme de berceaux.

Allees du iardin

Les allees & chemins ſeront couuertes & ſemees de ſable delié biẽ batu, ou de poudre de liẽure de marbre, ou du plus delié poulſier de lyaiz, & autres pierres de taille le tout ſerrement & vniment applany auec la batte faite au propre.

La diſpoſition des herbes & fleurs du parterre.
Chap. 36.

LE parterre, par le moyen d'vn cheminlarge de ſix pieds ſera diuiſé en deux parties egales l'vne contiẽdra les herbes & fleurs dedié aux bouquets, chappeaux, & coronnes, cõme violette de Mars, œillets de Prouence, œillets de roſette, œillets d'Inde, menuës peſees, marguerites, giroflees iaune & blanche, ſoucy, muguet, flambes, ancholies, paſſe-velours, paſſe-fleur coquelourdes, armoiries, liz & autres ſemblables, & pourra eſtre dit iardin aux bouquets: l'autre aura toutes autres herbes odorantes, ou qui ne portent fleurs, ou ſi elles en portent, telles fleurs ne ſont miſes en bouquets ſeules, mais auec l'herbe entiere, cõme auroeſne, aluine, eſpargoutte, roſmarin, ioſmin, mariolaine, baume, mẽthe, pouliot, coq, hyſſope, lauande, baſilicq, ſauge, ſarriette, ruë, tenaiſie, thim, chamamille, armoiſe, mariolaine baſtarde, herbe au chat, meliſſe, toutebõne, anet, marrubiũ & autres ſemblables: & pourra eſtre nommé le iardin aux herbes de bõne ſenteur.

Iardin aux bouquets.

Iardin aux herbes de bõne ſenteur.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets ſeront diſpoſees par planches & carreaux de ſemblable grandeur & largeur que celles du iardin potager, d'aucunes par ſieges & labyrinthes, que lon nomme vulgairemẽt dedalus faits pour le contentemẽt & recreation de la veuë : la plus grand part deſquelles combien que naturellement & de leur bon gré croiſſent ſans aucun labeur & trauail du iardinier, principalement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoiuent culture, ſeront ſemees, plantees, replantees, cueillies, & gardees non autremẽt que les herbes potageres, où toutesfois faudra auoir eſgard au naturel de chacune, comme ſera cy apres declairé en la particuliere deſcription d'aucunes.

Labyrinthes. Dedalus.

Des herbes pour les bouquets en particulier: Et premierement, des violettes de Mars.

Chap. 37.

LA violette de Mars, tãt ſimple que double, doit eſtre plantee de ſa plante entiere en terre bien fumee, & beſchee auant les calendes de Mars : ſi tu la veux ſemer, faire le pourras en automne & prime vere, principalement ne faut planter ou ſemer la violette tous les ans en vn lieu meſme, autrement elle portera vne fleur menue & de peu d'odeur. Tu feras qu'vne meſme violette retiendra toutes les couleurs des autres, à ſçauoir, blanche palle, iaune, & vermeille, ſi tu meſle enſemble les ſemences de toutes, enfermees en vn linge, & le mets ainſi en terre bien fumee.

Oeillets. *Chap. 38.*

OEillets ſe ſement rarement, mais plus ſouuent ſont plantez de leur racine, ou des branches tirees de leur plante: la racine ſera plantee au cõmencement d'automne en terre bien graſſe, & miſe en pots de terre, à fin qu'elle puiſſe eſtre au couuert durant l'hyuer pour crainte des gelees: l'eſté venu auant que la grãde plante aye ietté ſes boutons, lon en pourra tirer pluſieurs menues branchettes d'alentour du pied, quaſi pour en peupler vn carreau, & en faire

Oeillets ayãs la senteur de clou de girofles.

nouuelles plantes. Tu donneras aux œillets, ſenteur de clou de girofle, ſi à l'entour de leur racine tu applique vn clou de girofle battu. Pareillement tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaiſantes & odorantes, ſi tu eſmonde ſouuent leurs fueilles, beſche & arrouſe ſoigneuſement leur terre : auſsi tels œillets ſont appelez communément, œillets de Prouence, du lieu où les œillets ainſi cultiuez prouiennent comme les autres, qui n'ont les fleurs tant larges ny tant odorantes & ne ſont tant diligẽment cultiuez, ſont nõmez œillets de roſette.

Oeillets de Prouence.

Oeillets de roſette.

Oeillets d'Inde.

L'œillet d'Inde iaçoit qu'il ne refuſe aucune terre, toutesfois, ſi tu le plante de ſa plante ou de ſes branches, ou ſeme en terre graſſe & bien fumee, principalement au commencement de Iuillet, il croiſtra en telle hauteur qu'il degenerera quaſi en arbre, & iettera de ſa tige pluſieurs rameaux à la maniere d'vn arbre, ou arbriſſeau, & par meſme moyen produira des fleurs durables iuſques en hyuer.

Liz. Chap. 39.

LEs liz doiuent eſtre plantez au mois d'Octobre & de Nouembre en terre graſſe & bien houée: tu dõneras telle couleur à leurs fleurs que tu voudras ſi auant que les planter, tu macere leur racine en telle ſubſtãce coloree qu'il te ſemblera, puis arroſe la racine plãtee dans la foſſette de la meſme liqueur, en ceſte ſorte lon dit que les fleurs des liz prouiennent rouges & purpurees, ſi leur racine auant qu'eſtre plantee, eſt trempee en lie de vin rouge, ou en cinuabre deſtrempé, puis de la meſme lie arroſee en la foſſe ou elle ſera plantee.

Liz rouges.

Des herbes odorantes en particulier: Et premierement, du Baſilic. Chap. 40.

LE baſilic ſe ſeme en Mars, & en Apuril en terre graſſe, & prouient ſubitement ſi incontinent apres qu'il aura eſté ſemé, eſt arroſé d'eau quelque peu chaude, on le peut auſsi ſemer en Automne, & la ſemence ſe veut abreuuer en vinaigre, duquel ſ'il eſt arroſé tant ſoit peu, il viendra en branche.

Si tu le ſeme en terre ſeiche & expoſe au ſoleil, incontinent ſe changera ou en ſerpollet ou en creſſon.

Rue. *Chap. 41.*

LA rue n'aime point lieu humide, ny froid, ny engraiſſé de beaucoup de fien, mais ſec & chaud ſans vent, à raiſon dequoy durant l'hyuer la faut couurir de cendre, car par la naturelle chaleur des cendres elle reſiſte au froid. On la peut ſemer en Mars, Aouſt, & Septembre, iaçoit qu'elle vienne mieux plantee de racine ou de branche, que ſemee. Quand elle enuieilliſt, elle degenere en bois: parquoy deux fois l'an luy faut coupper la tige iuſques à la racine, pour luy renouueller ſa ieuneſſe, ne faut permettre ſ'il eſt poſsible qu'elle fleuriſſe: car ſi elle fleurit, elle en deſeiche pluſtoſt: lon dit choſe admirable de ceſte herbe, que ſi la femme qui aura mal verſé de ſon corps ou qui aura ſes mois, touche ceſte plante, ou en approche tant ſoit peu, incontinent elle meurt. Notez femmes.

Menthe. *Chap. 42.*

MEnthe ne veut point terre fumee, ny graſſe, ny expoſee au ſoleil, mais pluſtoſt humide ou pres des eaux, au defaut dequoy la faut aſsiduemẽt arroſer: autrement elle ſe meurt: elle eſt plantee de racine, ou de branche en Automne ou Printemps.

Thym. *Chap. 43.*

LE thym vient mieux planté que ſemé, & demande vn lieu expoſé au ſoleil, marin & maigre.

Origan. *Chap. 44.*

L'Origan, autrement dit mariolaine baſtarde, ayme la terre aſpre pierreuſe, & caillouteuſe, demande toutesfois d'eſtre fumé & arroſé, iuſques à tant qu'il ait prins ſa naiſſance & grandeur.

Sarriette & hyſſope. *Chap. 45.*

LA ſarriette & l'hyſſope doiuent eſtre plantees ou ſemees en lieu ny gras ny fumé, mais expoſé au ſoleil.

Coriandre. *Chap. 46.*

QVand tu voudras ſemer de la coriandre, eſlis la graine plus vielle que tu pourras, car tant plus ſera elle vieille, tant meilleure ſera, moyennant qu'elle ne ſoit rãcide & moiſie: ſeme-la auſsi en terre graſſe & humide, & ne neglige pas toutesfois le maigre terroir.

Sauge. *Chap. 47.*

LA ſauge ſe plante de branche torſe au pied, & de racine en prin-temps & automne: elle ſe ſeme auſsi en meſme temps: ſa racine ſe reſiouït d'eſtre entouree de cendre de lexiue.

Aluine. *Chap. 48.*

L'Aluine, ou abſince, enſuit en ce la ſauge, & toutesfois n'eſt tant ſemee ou plantee, pour ſon odeur, que pource qu'elle eſt vtile pour la ſanté.

Roſmarin, & Ioſmin. *Chap. 49.*

LE roſmarin & ioſmin, viennent en tout air, mais ils aiment mieux la marine, ſont plantez en automne de racine, ou de branches en prime-vere.

Serpollet. *Chap. 50.*

LE ſerpollet ſe reſiouït d'eſtre planté ou ſemé pres fontaines, ou ruiſſeaux, ou puys, & iette par ce moyen de plus belles fueilles.

Anet. *Chap. 51.*

L'Anet vient mieux ſemé que planté: & demande ſouuent d'eſtre arrouſé.

Fenoil. *Chap. 52.*

LE fenoil ſe plante, & ſe ſeme au prin-temps & automne : toutesfois celuy qui eſt doux, demãde pluſtoſt d'eſtre ſemé que planté, meſme pluſtoſt en Printẽps qu'en Automne: car il en vient plus doux, & en fait de plus gros grains. Si tu veux auoir du fenoil fort doux, mets la ſemence dedans vne figue de Marſeille, & la plante ainſi, ou bien meſle du miel auec la terre où tu veux ſemer le fenoil. Fenoil doux.

Bref diſcours des arbres, & arbriſſeaux, tant eſtrangers que domeſtiques qui ſont plantez ou tranſplantez au parterre.

Chap. 53.

LE parterre [comme à eſté dit cy deuant] eſt baſty & acouſtré pour la ſeule recreation du pere de famille, laquelle ne pourroit eſtre du tout ſi grande à ſentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à veoir les arbres & arbriſſeaux tant eſtrangers que domeſtiques, qui expirẽt non ſeulement vne odeur plus plaiſante ſans comparaiſon que les herbes, mais encor la plus grãd part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, citroniers, orengers, limoniers, pomalles, palmiers, figuiers, oliuiers, & autres ſemblables: parquoy afin que ne delaiſsions rien en noſtre parterre, dequoy le pere de famille ne puiſſe prendre ſes esbats, parlerons ſommairement de la culture des arbres, & arbriſſeaux qui doiuent eſtre plãtez en iceluy deſquels les vns ſont dediez aux berceaux dõt eſt circuit le parterre à ſçauoir cypres, geneure, ſaunier, cedre, roſiers, buys & autres, les autres ſont ſemez ou plantez & tranſplantez en couches propres ou vaiſſeaux & caſſes, à ſçauoir laurier, meutre, palmier, pin, citronnier, orenger, limonier, figuier, oliuier & autres ſemblables, qui ſeront cy apres declarez.

Des arbriſſeaux d'où ſont faits les berceaux du parterre en particulier: Et premierement, du Cypres.

Chap. 54.

LE cypres tant maſle que femelle, combien qu'en l'iſle de Crete, ſans culture & de ſon bon gré prouienne, toutesfois en ces païs ne peut naiſtre ſans grand ſoing du iardinier, & bonté du terroir: il vient de plante & de ſemence en terre ſeiche, eſlongnee de fleuues, riuieres, mareſcages, lieux fangeux & humides: il hait ſur tout la terre fumee tant ſoit peu, meſme que ſi lon enuironne de fiens la foſſe où il eſt planté, bien peu de temps apres il ſe meurt. C'eſt quaſi choſe admirable en nature de la ſemence de ceſte arbre, laquelle, iaçoit qu'elle ſoit tant menue, qu'à grand' peine on la puiſſe voir, toutesfois elle engendre de ſoy vn arbre tant haut eſleué. Quand tu la ſemeras, ſeme-la par rayons depuis le vingtieſme d'Octobre, iuſques en hyuer, & aupres d'elle, de l'orge: car il y a ſi grande familiarité entre ces deux ſemences, qu'elles croiſſent quaſi par enuy l'vn de l'autre: dont aduiendra que quād il ſera grand annee d'orge, auſsi ſera-il de cypres. Si tu le tranſplante fais le pareil: donne-toy bien garde ce pendant l'arroſer, esbrancher, ou tondre ſes ſommités, car il ne peut endurer aucune playe tant petite ſoit-elle.

Roſier. *Chap. 55.*

LE roſier ſe plante en Feurier, de plante & de ſemence: il eſt planté de vergettes diuiſees en pieces longues de quatre doigt, & miſes en terre bien fumee vn pied en profond. Le roſier ſemé vient tardiuement, toutesfois ſi tu le ſeme, ſeme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompe à la ſemence, car la ſemēce de la roſe n'eſt pas ceſte petite fleurette iaune qui eſt au milieu de la roſe, mais ce qui eſt contenu & nourry au menu fruit que produit la roſe apres vendanges, que lon cognoit eſtre menu, quand il noircit

Semēce de roſe.

noircit & deuient mol.

Pour auoir roſes fort odorantes, faut planter ou ſemer le roſier en lieu ſec, ou l'enuironner de toute part d'ail. Les roſes ſeront auancees, ſi tu fais vne foſſette large de deux palmes à l'entour du roſier, & y reſpans de l'eau chaude ſoir & matin, non toutesfois auant que le bouton de la roſe commencera à germer, tu feras le ſemblable, ſi tu plãtes le roſier en cophins, ou pots de terre, & le cultiue de meſme façon & diligẽce que les courges & concombres auancez, comme à eſté cy deuant enſeigné. Roſes fort odorantes. Roſes auancees.

Tu garderas les roſes recentes en leur vigueur, ſi tu les mets dans la lie d'huile, en ſorte que la liqueur ſoit par deſſus. Roſes recentes.

Tu auras des roſes de couleur verte, ſi tu ente le roſier ſur vn tronc de vieil chou, ou ſur le tronc d'vn cheſne, combien que les roſes ſeront de nul odeur. Roſes vertes.

Tu rendras blãche la roſe incarnate, ſi tu la parfume auec du ſouffre, alors qu'elle commence de ſeſpandre.

Bouis, geneſt, cedre, ſauignier. *Chap. 56.*

BOuis eſt planté de reiettons & de rameaux apres le douzieme iour de Nouembre: & aime lieux humides,

Le geneſt cõme auſsi le cedre [qui eſt toutesfois fort rare en ces païs] ſe plante de reiettons, & de rameaux, au Croiſſant de la lune, enuiron les calendes de Mars. Geneſt.

Le ſauignier ſe plante comme le bouis.

Des arbres & arbriſſeaux, tant eſtrangers que domeſtiques, qui ſont plantez ou ſemez par couches ou vaiſſeaux, au parterre en particulier. *Chap. 57.*

LE laurier vient en toute terre, toutesfois il ſe delecte pres la marine, en terre maigre & deliee, ou eſt l'air chaud & temperé. Doit eſtre plãté en Automne & prime-vere de raix de plante, & de branche: & ſe prouigne en Mars bien proprement, quand l'humeur vient Laurier.

à l'eſcorce. On le peut auſsi ſemer apres le quatorzieſme de Mars en terre bien ſumee, vn pied ſous terre quatre grains enſemble: & au bout d'vn an le dois planter ailleurs.

Meurte. *Chap. 58.*

LE meurte ſe doit planter au plus haut lieu du parterre, car par ſon odeur rend le lieu fort delectable. Il eſt planté de reiettons prins de la viſue racine, ou de rameaux prins de la plus haute cime de l'arbre, en terre ſablonneuſe, poudreuſe & maigre. Il ſe peut auſsi ſemer à la façon du laurier: mais il vient tardiuement. Il croiſtra fort beau & haut eſleué, ſi tu le nettoye & eſcure ſouuent à l'entour: & produira des fruits amples & fertiles, ſi tu plantes pres de luy, des roſiers. Demande à eſtre arrouſé d'vrine d'homme, & principalement de brebis, ou au defaut d'icelles d'eau chaude, de laquelle il ſe delecte grandement, comme quelquesfois il fut cognu par vn meurte planté pres d'vn baing, qui à veuë d'œil croiſſoit en toute beauté, encor que lon n'en tint compte. La graine de meurte miſe dans vn vaiſſeau qui ne ſoit point poixé, & bien couuert, ſe garde longuement en ſa verdeur. Aucuns diſent, qu'il vaut mieux de la mettre auec les petits rameaux.

Palmier. *Chap. 59.*

LE Palmier demande air chaut & temperé, terre ſablonneuſe, poudreuſe. Il eſt planté de petites plantes auec la racine en Apuril & May, ſa plante eſtant bien enuirõnee de terre graſſe. Lon ſeme auſsi les noyaux frais de datte, qui fait la palme, en Octobre, deux coudees en profondeur, de terre meſlee de cendre & bien amendee de fien de cheure, & le coſté aigu au deſſus: & veut eſtre arrouſé tous les iours: & que chacun an lon luy reſpande du ſel à l'entour, ou pour le mieux qu'on l'arrouſe ſouuẽt d'eau quelque peu ſalee. Note auſsi, que parce qu'à grand peine d'vn noyau ſeul peut venir vn palmier qui croiſſe & face vn tronc qui ſoit aſſez fort pour ſouſtenir l'arbre, ſera bon de mettre & con-

ioindre deux ou trois noyaux enſemble couſuz en toille, en ſorte que les coſtez aigus ſentreregardent, & les planter ainſi, car par ce moyen la vertu de deux ou trois conioints, pourra faire le trõc de l'arbre plus parfaict. Note auſsi que ſi tu veux que la femelle du palmier ſoit fertile en fruit, dois plãter pres elle le maſle palmier, non ſeulement vn, mais pluſieurs ſ'il eſt poſsible, par ce que la vicinité fait que la vertu du maſle eſt portee à la femelle par la commixtion du vent, d'où vient l'abondance du fruit. Maſle & femelle palmiers.

Pin. *Chap. 60.*

LE pin vient principalement de ſon noyau, qui doit eſtre planté en Octobre ou Nouuembre en lieux chauds: ou en lieux froids en Feburier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en foſſes bien beſchees, & de bon gueret: & ne doit-on rompre la pomme à force ou auec aucun ferrement pour auoir les pignons, leſquels faudra faire tremper trois iours au parauant, & en planter ſept enſemble à la profondeur de cinq doigts ſeulement. Quand ils ſeront nais, ne les faut ſi toſt tranſporter, par ce qu'ils ne prennent racine qu'auec long eſpace de temps, & grande difficulté: ains ne peuuent endurer, ſans leur grand dommage, qu'ils ſoyent trãſplantez, toutesfois quand le temps ſera venu pour les tranſplanter, garde-toy ſur tout que tu ne bleſſes la racine plus principale & plus eſpeſſe.

Figuier. *Chap. 61.*

LE figuier aime eſtre és lieux expoſez au ſoleil, pierreux, croyeux, & quelquesfois caillouëux, principalement celuy qui porte figues petites, fort douces & blanchaſtres, quelles ſont celles de Marſeille: comme auſsi celuy qui les produit plus groſſes moins douces & rougeaſtres, demande le terroir gras & bien ſumé. Il proſite en air chaud & temperé, car c'eſt vn arbre fort delicat & facile à eſtre endommagé de la gelee, & rompu des vents, ains le faut planter au printemps apres les gelees, au regard de Midy, ou d'Orient en foſſes grandes,

profondes & bien beſchees, de reiettons & rameaux rempliz de neuz, car ce ſont les plus fertiles. Pourra eſtre ſemé pareillement de figues trempees, & liees à l'entour auec petite corde, puis ainſi plantees & apres diligemment arroſees. Plus cõmodement ſera enté en prunier ou amandier : car il en dure plus longuement. Soit planté ou enté, ne le faut beaucoup arroſer, car l'abondance d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers, & les pourrit facilemẽt, beaucoup meilleur ſera pour le rendre beau & fertile, ficher ſa plante dans vn ail ſauuage, nommé en Latin ſcilla, ou la tremper en ſaumeure, ou l'enuironner auec du fien de beuf, ou de chaux vifue. Si tu veux que le figuier apporte fruit tardif, qui eſt choſe contre ſon naturel, tu dois oſter les premieres petites figues qui commencent à groſſir, & le figuier iettera vn autre fruit qui ſe gardera iuſques en hyuer.

Fruict tardif.

Il ſera auſsi fertile, & produira figue pleine, & de bon ſuc, ſi dés qu'il iettera ſes fueilles, lon met à ſes racines de la terre rouge batuë & deſtrempee auec de la lie d'oliue, & du fiens d'hõmes: ou bien quand il cõmencera à frondoyer, luy coupper la cime & le bout des branches.

Figuier fertile.

Les figues ſeront auancees, ſi on applique à leur racine du fien des pigeons, & du poiure meſlez & broyez auec de l'huile, ou bien ſi quand leurs pommes groſſes commenceront à rougir, tu les oings auec le ius d'vn gros oignon meſlé auec huile & poiure.

Tu les rendras de couleur diuerſe, à ſçauoir d'vn coſté blanche, & de l'autre rouge, ſi tu lies enſemble dans vn linge la graine de deux figuiers diuers, & ainſi les plantes, puis tranſplantes.

Figues de couleur diuerſe.

Les figues ne tumberont du figuier, ſi tu arroſes le tronc foſſoyé à l'entour, auec de la ſaumeure & eau, egalement meſlez.

Les garderas touſiours vertes ſi tu les mets en vn pot plein de miel bien couuert, de ſorte qu'elles ne ſe touchẽt, ny le pot meſme: ou bien ſi tu les mets en vne courge chacune à part, & pends la courge en vn lieu ombrageux, ou le feu ny la fumee puiſſe aller.

Defendras les ſciches de corruption, ſi tu les eſpands ſur vne claye au four, apres que le pain en eſt hors, puis les poſes en vn vaiſſeau de terre neuf, qui ne ſoit poiſſé.

L'oliuier. *Chap. 62.*

L'Oliuier ne vient ſans grand ſoing & labeur en ces païs ſeptentriõnaux, à raiſon de la froideur de l'air, parce qu'il demãde vn air chaud & temperé, ains ſi tu veux planter oliuier en ton parterre, eſliz vn lieu tourné au Midy & aſſez haut eſleué qui ſoit de bon gueret, au deſſous argilleux, & par deſſus meſlé de ſablon & de croye, eſpois, moitte & non maigre, auquel planteras enuiron la my Mars des reiettons & branches nouuelles, belles & fertiles, arrachees des rameaux de l'arbre, groſſes comme le poignet, & longues d'vn pied & demy, & les poſeras en terre, de meſme façon qu'elles eſtoyent en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardant au ciel, comme quand elles eſtoyent en larbre: car ſi tu les mets renuerſees en terre, elles prendront à grand peine: & ſi elles prennent, demeureront touſiours ſteriles, les faudra enduire tant au pied qu'à la teſte, de fien meſlé auec cendre, & les poſer en terre auec telle profondeur, que par deſſus il y ait quatre doigts de terre menue: ne les tranſplanteras auant cinq ans, mais cependant les faudra fouïr tous les mois, fumer de fien de cheure en automne: arrouſer d'eau de pluye pluſtoſt que de fontaine, puys, ou riuiere: quelquesfois eſmonder des branches ſuperflues, & principalement des iettons ſecs & arides: tailler non pluſtoſt que huit ans, & apres de huit ans en huit ans: arrouſer quelquesfois le pied des puiſſans oliuiers de la lie d'oliues, pour les garder des vents ou autres vermines, qui ſont ſouuent moleſtes à ceſte plante: les defendre du beſtial, principalement du broutement de la cheure, qui la rend du tout ſterile. Ne planter plantes aucunes pres de l'oliuier, que le figuier ou la vigne, la vicinité deſquels le reſiouït, & hayt ſur tout, le cheſne, meſme que ſ'il eſt planté au lieu d'où lon a arraché le cheſne, il meurt incontinent. Lon tient qui eſt choſe admirable, que l'oliuier deuient plus fertile, & copieux en fruit, ſ'il eſt plãté & cultiué de perſonnes vierges ou qui n'auront violé le lict d'autruy, meſme qu'en d'aucuns païs les enſans chaſtes plantent, traittent, & gouuernent les oliuiers, dont ils viennent beaux & fertiles.

Broutement de cheure.

Merueille choſe entour l'oliuier.

Virginité.

Chaſteté.

I. S. A. E. RABAT P.R.

Piſtaches. *Chap. 63.*

PIſtaches requierēt non moindre diligēce que l'oliuier & demandent eſtre ſemez enuiron le premier iour d'Apuril tant le maſle que la femelle, le maſle ayant le dos tourné à l'Occident en terre bien graſſe & aëree, & là les pouuez enter ſur eux-meſmes, ou ſur le terebinth, combien qu'aucuns les entent ſur lauandier. Ceſt arbre eſt rare en ces païs, toutesfois i'ay ſouuenance en auoir veu à Paris au iardin de l'Eueſché, & au iardin de mōſeigneur René du Bellay Eueſque du Mans, l'vn des plus abſolut perſonnage en toute ſcience, que noſtre aage aye cognu: auquel deuons ceſte grace, que par ſa diligence & ſoing du bien public, ſeul & premier des François a apporté en ces païs la cognoiſſance, non ſeulement des noms qui nous eſtoyent du tout incognus, mais auſsi de la culture & figure des herbes & arbres eſtrangers, deſquels nous admirons & exaltons les fruits, mais ne cognoiſsions leurs parents. En quoy toute noſtre gent & nation ſe doit reſentir d'vne perpetuelle obligation à luy redeuable: & apres luy à monſeigneur le Reuerendiſsime Cardinal du Bellay, homme digne de memoire eternelle, & auquel la poſterité Françoiſe naura iamais ſon ſemblable, pour ſon incredible erudition, authorité, & eſprit incomparable qui l'a rendu non ſeulement aux ſiēs, mais auſsi aux eſtranges nations, du tout admirable.

Loüange de René du Bellay Eueſque du Mās.

Loüange de monſeigneur le Cardinal du Bellay.

Citronniers, Orengiers, Limoniers, Poucilles. *Chap. 64.*

CItronniers, orengers, limoniers, poucilles, demandent pareille culture, pour le ſemblable naturel qu'eſt entre eux. Ils ayment à eſtre en air chaud & humide, en terroir rare & tendre, pres la marine & ou l'humeur abonde: & qui eſt vne choſe contre le naturel de tous autres arbres, ils ſe nourriſent au vēt de midy: & reçoiuent dommage de celuy de Septentrion, parquoy ſi on veut nourrir & appriuoiſer ces plātes en ces païs qui ſont aucunemēt froids, faut ſur tout choiſir vn lieu au parterre qui regarde au midy,

pres des murailles, afin qu'ils ayent vn rampart cõtre les parties Septentrionales, ou pour plus grande & asseuree commodité les faut planter ou semer dans demy tonneaux refenduz, vaisseaux de terre appropriez, qui sont delices des princes & gros seigneurs, ou bien des casses larges par bas, & peu estroictes par le haut, basties d'aiz de fente, fort bien colez & aiancez ensemble, de sorte que rien ne se puisse reietter ou desmonter par- ce que la terre, par le souuent arroser surmonte touſiours le bois de quelque sorte qu'il soit. Toutesfois que l'arroser donne accroisemẽt à l'arbre, mais il faut faire par bas conduict & yssuë à l'eau extrauagante ou superabondãte ainsi comme aux cuuiers des lisiues: parquoy semez les ou plantez en tels ou semblables vaisseaux qui pourront estre conduits en tel lieu & part que lon voudra, car parce que ces plãtes se meurent quand elles sont tant soit peu touchees de la gelee, comme estant delicates & tendres de leur naturel, faudra en hyuer, apres les auoir fort bien couuertes & entourees de paille, ou de farment de courges (car ils ont vne naturelle cõtrarieté pour empescher que le froid ne les puisse endommager) les conduire par petites brouettes en caueaux voutez & quand l'Esté sera venu, les ramener & raconduire en plein soleil pour estre nourriz & recreez de sa chaleur.

La courge, amie des citrons.

Quant à leur culture, ils sont semez de leur graine, & plantez de reiettons, de rameaux & de greffes. La maniere de les semer sera premierement de bien preparer & fumer la terre enuiron le mois de May, & y mesler de la cendre ou de bois, ou pour le meilleur, faicte de concombres, puis en fosses larges de demy pied mettre trois grains ensemble le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre: ce fait, les faut souuent arrouser d'eau vn peu tiede, ou de laict de brebis: car ils en viendront mieux & plustost. N'oublie pas toutesfois auant que les semer, de mettre tremper les grains en laict de vache, qui soit tiede: & si tu les veux doux y adiouster au tremper du sucre candy.

En terre cultiuee & beschee de mesme façon, planteras leurs reiettons, rameaux, & greffes, enuiron la my May, mettant les plus gros bouts dessus. En mesme temps aussi se peuuent enter sur grenadier, poirier, pommier, meurier, peu souuent entre bois & l'escorce, mais au tronc tranché pres des racines: & ne permettras aucunes herbes croistre à l'entour

d'eux, ſi ce n'eſt la courge, de laquelle elle ſe recree pour voiſine, receuant d'elle grande aide cõtre le froid, meſme que ſes cendres eſpanduz à l'entour des racines des citrons, les rendẽt plus beaux & plus fertiles.

Citrõs de garde. Les citrons, orenges, limons, poucilles, pour eſtre de bonne garde, ſeront cueilliz de nuict auec leurs fueilles entre les deux lunes. Les garderas frais & purs toute l'annee, ſi tu les caches en monceaux d'orge ou millet, ou bien ſi tu les frottes auec du plaſtre bien deſtrempé.

Citron rouge. Le citron ſera rouge & doux, ſ'il eſt enté ſur vn meurier: & retiendra telle forme en figure que lon voudra, ſi auãt qu'il ait pris ſa grãdeur & groſſeur, eſt mis dans des pourtraits taillez, & en iceluy prend ſa croiſſance.

Grenadiers. *Chap. 65.*

Grenadiers.

QVant aux grenadiers, il ne les faut ſi ſoigneuſemẽt traitter que les fruits deſſuſdits, parce qu'ils viennent de picqueure, & bien endurent le prouigner, mais enter iamais. Vray que ſi tu veux prẽdre la peine de les eſmonder en ieuneſſe & en faiſon, le fruit en ſera beaucoup plus gros, & de meilleure façon, mais il faut qu'ils ſoyent plãtez deuers le ſoleil de midy, iamais à l'Orient, ny auſsi à l'Occident, car c'eſt ce que luy nuit le plus, auſsi bien qu'à la vigne. Note toutesfois que les prouins que tu en feras, doiuent eſtre pris quand la mere aura bourionné, non pas pluſtoſt [qui eſt au contraire des prouins des autres arbres] meſme que le ietton ſoit auec eſcorce: Au demeurant il le faut ſouuent arroſer, & l'eſlagner quand le ſoleil eſt au ſigne de Libra.

Les grenadiers ſeront fertiles ſi vous pilez du pourpier & de l'eſpurge enſemble: puis en frottes le tronc de l'arbre.

Les grenades ne ſe romprõt, ny ouuriront en l'arbre ſi lon met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre: & ſi l'arbre eſt deſia planté aupres de la racine du grenadier faut plãter la ſquille, qui eſt vn oignon marin.

Le grenadier ne perdra ſes fleurs, ſi trois fois l'annee on arroſe ſes racines auec vieille vrine, meſlee auec autant d'eau.

Les grenades ſeront de garde, ſi vous les plongez en l'eau chaude qui ſoit nette & les tirez incontinẽt, ou bien ſi les met-

tez

tez ſeparément en du ſablon ſec, ou en monceau de bled, à l'ombre, iuſques à tant qu'elles ſoyent ridees.

Des deux iardins particuliers, aſsis au bout du iardin potager & du parterre. Chap. 66.

LE iardin tant potager que par terre eſtãt de la grandeur ſi deſſus declaree, peut auoir de reſerue deux ou trois arpents pour le profit du pere de famille ou meſtayer comme pour les garences, gaude, chardon à bonnetier, ligneraye & channeuiere. Encor y pourrons-nous adiouſter le ſaffran, combien que toutes ces choſes, ainſi que les legumes, ſi la terre eſt franche & naturelle, meritent bien auoir champ à part, & eſtre cultiuees de la façon des grains & legumes.

Garence. Chap. 67.

DOnc pour la garence domeſtique qui eſt de plus grande requeſte que l'agreſte & ſauuage que lon nomme rubie maieur, ou rubie des teincturiers, nous reſeruerons lieu à part d'enuiron quatre ou cinq arpents, qui ne ſera trop loing de l'eau, mais en terre franche cultiuee en cheualiers plus druz, & plus petits que ceux que nous dirons de la vigne nouuelle, car ceſte plante a ſes ſaiſons de culture particuliere ainſi que la vigne, bien y a ceſte difference, que l'vn eſt herbe, l'autre eſt arbuſte: l'vn meurt tous les ans [auſsi n'en requiert-on que la racine pour les bonnes teinctures] l'autre dure pour le moins douze ans en bonne ſaiſon, dont les ſix premiers ſont de croiſſance, & quelque peu de rapport: les autres ſont de profit plain & entier, hors-mis le danger des greſles, coulures, & gelees, auſquelles neantmoins la garence eſt ſubiette, & ſouuent plus que la vigne, pour ſa tendreur. Ce point y a que la vigne gelee ne ſe peut reparer, la garence ſe peut replanter & ſemer, comme auſsi la gaude & la gueſde particuliere culture des Prouençaux, richeſſe & profit des taincturiers de draps, & de laine en quelque couleur que ce ſoit. Rubie maieur.

Le choix de la racine que tu voudras planter & cultiue-[car il n'y à ordre de la semer]doit estre de l'cdroit de la haute Prouence plus orienté & plus frais, & quant à l'œil & au gouſt icelle racine doit eſtre de la plus iaune, groſſe & cheueluë, tirant ſur le vray orenger de Prouẽce fort amere au gouſt & à la cuiſſon [pour l'experimenter] plus rouge & plus ſucculente, c'eſt à dire moins ſeiche & aride.

Le temps de la planter, eſt depuis Mars iuſques à la my May, & n'en attẽds parfaite vtilité que deux ans apres la premiere plante faite, mais il te faut bien munir ton clos de garẽce cõtre tout beſtial, car il n'y à riẽ qui plus luy face nuiſãce.

Or l'Automne venu, & quand tu verras que l'herbe iaunira, & perdra ſa naïue couleur, tu la tireras, & en defroqueras les racines, leſquelles tu ietteras ſur le condolz ou cheualiers, pour ſeicher l'eſpace d'enuiron trois ou quatre iours de temps propre, ſinon ſix ou huit en ſaiſon pluuieuſe & plus moitte & humide: puis tu les feras leuer, eſpoudrer, & racler ſi qu'il n'y demeure aucune cheueleure, & ainſi nettoyé la ſemeras pour l'vſage ou la vente.

Gaude & Gueſde. *Chap. 68.*

QVant a la gaude & la gueſde, qui ſont differentes, c'eſt ce que les anciens ont nommé Glaſtin & Iſatis, elles ſe cultiuẽt en plain champ de labeur tout ainſi comme le nauet ou la raue, combien que l'on n'en demãde que le deſſus & le plus loing en fleurs & en tige, l'vne & l'autre ne craignent rien du danger des gelees, pluies ou froidures extraordinaires. Vray que le trop gras gueret ne leur ſert pas beaucoup, qui eſt le contraire de la garence, qui requiert autant d'amendemẽt que le formẽt & la vigne, meſme veut le repos de ſon gueret par interualles d'annees a autres: autrement les racines ſi ſouuent plantees auortent & degenerent de leur vertu & bonté.

Chardon à Bonnetier. *Chap. 69.*

LE chardon à bõnetier, que les modernes nommerent verge du paſteur, & les plus anciens cuuette de Venus, pource qu'il à touſiours entre deux fueilles qui ſeſpandent de co-

ſté & d'autre, comme vne petite cuuette ou l'eau ſe reſerue, pour donner arroſemẽt à la plante, que de ſon naturel (comme auſsi toutes eſpeces de chardõs) eſt fort chaude & ſeiche: Or ceſte plante ſert grandement, quant à la teſte du chardon qu'elle produit, aux drappiers-drappans, à chardonner leurs draps neufs, pour en faire ſortir la laine, & les parer: & autant ou d'auantage aux bonnetiers apres que le bonnet à eſté fillé, pilé, deſgraiſſé & gouuerné auec le ſauon, la croye & la terre à lauer. Or celuy qui veut auoir profit de ceſte herbe, il la faut ſemer ou planter par rayons, à ce que l'eau luy puiſſe ordinairement couler au pied, & donner perpetuelle freſcheur. Auſsi n'eſt il beſoing le ſemer aillieurs qu'en lieu moyennement aquatique, car la trop grande moitteur fait le chardon, ou la teſte d'iceluy [dont on à le plus d'affaire] plus courte & de moindre vtilité. Il ne le faut cueillir ne botteler qu'en tẽps ſec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plus toſt, ſur la fin de Septembre: Aucuns le font & laiſſent ſeicher à la granche en vn lieu a part, à cauſe qu'il eſt ſubiect aux puſſons, & petite vermine, qui fait cheoir le petit pied qui ſouſtient ceſte teſte.

Le ſaffran. *Chap. 70.*

LEs meilleurs meſnagers, & plus experts à la culture des plantes font cas du ſaffran, que lon nomme baſtard, c'eſt ce que les anciens appellerent carthame, & le vulgaire le nomme graine à Perroquet, auſsi ne ſert la plante que pour ſa graine, qui purge le phlegme, ou la pituite aux perſonnes, & ſert comme de cure nutritiue aux perroquets qui en ſont fort friands. Ceſte plante, quand elle eſt percreuë & bien cultiuee, porte certaines teſteletes groſſes, comme gauſſes d'ail, & ſur le milieu vne fleur que lon diroit eſtre ſaffran. Ce bien fait-elle à la terre, qu'elle l'amende & engraiſſe, auſsi ne demande grande nourriture, & ne laiſſe racine apres qu'elle eſt cueillie qui puiſſe pulluler, ou recroiſtre ou endommager le gueret Il y a bien autant de profit à la culture de ceſte herbe comme à l'anis ou ſenoil, quand tout en eſt dit, vn bon meſnager met tout à profit: & n'eſt pas [cõme nous diſons] qu'il ne face valoir l'ail & l'oignon pour

Saffran baſtard.

Perroquet friãd de ſaffran.

vendre és foires ſainct Laurens & de la noſtre dame de Septembre, qu'il ne ſaide pour faire argent.

Saffran ordinaire.

Le ſaffran ordinaire, ſeruãt pour le condiment, les peinctures, & teinctures, eſt de peine & de profit : i'en demanderoye aux Tourengeois, Prouẽçaux & Portuguez, qui en font queſt quaſi incredible. Lon le plante ainſi que la camomille en tẽps nouueau: mais il faut que la terre ſoit franche, & bien amendee : & le foulle lon bien fort à petonner quand il veut ietter ſa fleur : mais quand elle bourgeonne, il en faut laiſſer faire à nature. Au cueillir il faut auoir linges pour le trayer & tirer hors de ſa cloche : puis bien le ſeicher à l'ombre du ſoleil, & couurir de linges nets, le nettoyer & purger que toute ordure en ſoit hors, & le reſeruer en lieu ſec & couuert. Aucuns tiennent que le trop vſer de ſaffran, fait tort à la perſonne, & que c'eſt vn particulier venin pour le cueur : comme que ce ſoit, le profit en eſt fort grand, & pourtant commode & requis du meſnager, qui ne veut ſa terre eſtre inutile.

Saffran, venin particulier pour le cueur.

Bref renuoy touchant les legumes.
Chap. 71.

Raues de deux ſortes.

Reffort.

IE ne diray rien icy du nauet ny des deux ſortes de raues, dõt la groſſe & la ronde eſt pour le Limoſin Auuergnac & Prouençal : & la longue qu'ils nomment reffort, pour la France & ailleurs, comme ne feray pareillement mention du ſeneué, millet, panis, & cumin, ny auſsi des ers, lupins, lentille & ſenegré, qui ſont toutesfois ſemences & legumes de profit & commodité de meſnage, qu'auons reſerué pour le iardin des legumes poſé au bout du iardin potager : ie me contenteray en ceſt endroit d'aduertir le bon meſtayer, que pour defricher les terres pendant qu'elles ſont de repos, apres auoir le meilleur grain, cela ne fait point de mal y ſemer la raue, & le nauet, pourueu que les graines apres les plantes arrachees en ſoyent ſi bien leuees que la terre en ſoit du tout deſangee, autrement à l'aduenir parmy le grain ce ne ſeroyent que ſãnues, hyebles, & autres herbes faſcheuſes : vray que les legumes ſont autant de meſnage, que les grains propres à faire le le pain: car le potage pour la famille eſt touſiours de requeſte en quelque maiſon que ce ſoit. Aucuns font panifice du mil-

let, mais c'eſt en trop grande neceſsité. Quoy que ce ſoit, la febue, le poix, les ciches, la veſſe, ne ſont de moindre requeſte ou faueur que les ers, lupins, cumin, ſenegré, & la lentille: de cela i'en produiray pour teſmoings l'Auuergnac, le Limoſin, le Sauoyſien, & les Daulphinois: duquel labeur, pour n'en parler ici dauantage, & comme par ſuperfluité, nous te renuoyons pour en ſauoir le tout, à la culture des grains & legumes en terres labourables.

Les remedes contre les accidents qui ſuruiennent aux herbes. Chap. 72.

LEs herbes tant ſemees que plantees aux iardins cy deſſus deſcrits, ne reçoiuent ſeulemẽt dommage de la greſle, eſclair, tonnerre, gelee, brouillars nielle, & autres iniures du ciel, mais auſsi ſont moleſtees du degaſt que leurs font pluſieurs beſtioles, comme ſautereaux, chenilles, belettes, rats tant domeſtiques que des champs, chats, taupes, fourmis, mouches, moucherons, chauue-ſouris, punaiſes, puces, cantharides, ſenſuës, grenoilles, limaçons, ſerpents, & autres ſemblables, auſquels accidẽts faut obuier ſoigneuſement, autrement le labeur du iardinier ſeroit inutile & de nul plaiſir au pere de famille: Entends donc en bref les remedes qui ſont neceſſaires pour euiter tels accidents. Beſtioles dommageables.

Contre la greſle les anciens enuironnoyent le circuit de leur iardin de vigne blanche: ou attachoyẽt contre vn poteau aſſez haut eſleué vn chat huant ayant les ailes eſtenduës. Cõtre la greſle.

L'eſclair & tonnerre ne feront aucune nuiſance ſi lon enterre au milieu du iardin vne ſorte de crapaut, qu'on appelle verdier enfermé dans vn pot de terre. Les autres au milieu du iardin, ou bien aux quatres coings d'iceluy, pendent des plumaceaux d'aigle, ou la peau de veau marin. Les autres plantẽt pluſieurs lauriers à l'entour du iardin. Contre l'eſclair. Crapaut verdier.

Si les brouillars menacent de quelque dommage, faut amaſſer en diuers lieux du iardin pluſieurs monceaux de ſarments, & de paille, ou d'herbes & arbriſſeaux arrachez au lieu meſme, puis y mettre le feu: car la fumee corrõpt & nettoye l'air nubileux. Cõtre les brouillars.

Contre la nielle, qui eſt vne corruption qui aduient aux Cõtre la nielle.

herbes & arbres par vne mauuaiſe cõſtellatiõ n'eſt rien meilleur que de bruſler auec du fien la corne dextre du beuf, de telle façon qu'il en ſorte de toute part grande fumee: car ceſte fumee chaſſera & reſoudra l'air pernicieux, qui eſt porteur de ceſte maligne influence.

Contre les beſtioles. Pour empeſcher tout dommage que pourroit ſuruenir par beſtioles, ſera bon de ſeicher ſur le cuir d'vne tortuë toutes les ſemences, que tu voudras ſemer en tes iardins: ou planter en pluſieurs lieux de ton iardin de la menthe, principalement entre les choux ou bien ſemer entre les herbes à potages, des poix ciches, ou de la roquette: ou rẽplir le terroir du iardin potager de fien d'oyſon deſtrempé auec ſaumeure.

Cõtre les limaçons. Contre les limaçons & eſcargots, ſert beaucoup la lie recente d'huile, ou la ſuye de cheminee eſpanduë parmy les iardins.

Contre les chenilles. Pour empeſcher les chenilles, faut arroſer les plãtes auec eau ou auront trempé cendres de ſarment de vigne: ou perſumer les herbes & arbres auec ſouphre vif. Aucuns trempent les ſemences en liſsiue de cẽdre de figuier, & pour faire mourir les chenilles, iettent par deſſus elles la cẽdre meſme: les autres aiment mieux planter vn gros oignon, qu'eſt appellé en Latin ſcilla, ou bien bruſler champignons qui ſortent des noyers, ou grande quantité d'ails ſans teſte, afin que par la nideur qui en ſortira, elles puiſſent toutes mourir.

Contre les puſſons. Les puſſons meurent incontinent, ſ'ils ſont arroſez de fort vinaigre meſlé auec du ius d'hanebane, ou de l'eau ou de la figuë aura cuit.

Contre les moucherons. Les moucherons ſe mourront ſi vous mettez tremper de la ruë, & l'eſpãdez parmy les iardins: ou ſi vous faites parfun de galbane ou de ſoulfre, ou de cumin, ou de fien de beuf.

Si vous voulez chaſſer les mouſches, faites parfum de colocynthe.

Pour amaſſer toutes les cloportes & autres ſemblables beſtes en vn lieu, à fin de les tuer, faut eſtendre ſur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'vne brebis n'aguere tuee, qui ne ſoyent aucunement nettoyez, mais encor pleins de leurs ordures, deux iours apres, tu les trouueras toutes amaſſees en ceſdits boyaux.

Cõtre les fourmis. Lon chaſſera les fourmis, ſi lon bruſle ceux qui ſont prins: ou ſi lon frotte l'eſcorce des plantes où ils abondent, auec du

fiel de taureau, ou auec de la decoction de lupins: ou bien ſi on bruſle au iardin concombre ſauuage: ou ſi lon croye auec croye blanche ou rouge, l'arbre où il y en aura.

Les ſautereaux ne feront aucun mal aux herbes ſi elles ſont arrouſees d'abſince, ou de porreaux, ou centaure, broyez auec eau. Contre les ſautereaux.

Chaſſeras les rats champaiſtres, ſi tu iettes durant les iours caniculaires en leurs cauernes de la graine de ſigue, auec ellebore & farine d'orge: ou bien ſi tu ferme l'entree de leurs cauernes auec fueilles de laurier, à fin que quand ils voudront ſortir, ils viennent à prendre auec les dents leſdittes fueilles, car par le ſeul attouchement, ils en ſont tuez. Contre les rats champeſtres.

Les taupes iamais ne fouïront la terre du iardin, où viendra, ſoit de ſon bon gré, ſoit ſemee, l'herbe que lon nomme Palma-Chriſti: meſmes vous les chaſſerez ou ferez mourir, ſi mettez à l'entree du trou où elles habitent, vne noix enflambee, remplie de paiſle, ſoulphre, & poix-reſine, car par la fumee qui ſortira de ceſte noix, les taulpes ſe mourront ou ſ'enfuyront. Contre les taupes.

Toutes ſortes de ſerpents ſont chaſſez auec parfum fait ou de galbane, ou de corne de cerf, ou de racine de liz, ou d'ongle de cheure. Contre les ſerpents.

Les chauue-ſouris ne voleront aux iardins ſi faites vn parfum de lierre. Contre les chauue-ſouris.

Les grenoilles ſe tairont, & ne crieront plus ſi vous mettez vne lanterne allumee ſur bort de l'eau ou ruiſſeau qui enuironne le iardin. Contre les grenoilles.

La mouſche à miel. *Chap. 73.*

SI la meilleure part du profit de la metairie depend de la nourriture du beſtial, ie puis affermer que la plus fructueuſe nourriture de la maiſon ruſtique eſt des mouſches à miel, vray qu'il y faut du ſoing pour les choiſir, amaſſer, retenir, nourrir, garder, tenir nettes dans leurs ruches: mais auſsi qu'eſt-ce de la tant ſinguliere commodité de la cire qui nous eſt donnee par les mouſches à miel: qu'eſt-ce du miel, admirable ouurage d'icelles, tant vtile & profitable aux vſages des hommes? Ne ſe trouuera donc eſtrange, ſi Mouches à miel

nous conſeillons au pere de famille qu'il entende & ſoit ſoigneux de nourrir en ſa metairie des mouches à miel & enſeignons en peu de paroles quel doit eſtre le gouuernement d'icelles & de leurs ruches.

L'aſsiette du lieu, pour les mouches à miel.
Chap. 74.

DOnc le pere de famille pour la nourriture de ſes mouches à miel, choiſira premierement vn lieu dans le parterre bien propre & ſecret, expoſé au ſoleil de midy, qui ne ſoit toutesfois ny chaud ny froid, mais temperé, ou il y aura grande quantité de thym, origan, thymbre, ſarriette, ſerpollet, roſmarin, ſauge, flambes, giroflees, violettes de Mars, liz blancs, roſes, paſſe-velours, baſilicq, ſaffran, & autres herbes & fleurs odorantes, ou il n'y ait aucune amertume, pareillement aſſez bon nõbre, tant d'arbriſſeaux de bonne ſenteur, comme cypres, cedre, palmier, pin, terebinthe, lentiſque: que d'arbres fruitiers, comme amandiers, peſchers, poyries, pommiers, ceriſiers, & autres ſemblables: outre tout cela d'herbes infinies, leſquelles ne ſont tant notables ne tant cogneuës, & naiſſent en terres labourees & en paſty, qui font augmenter la cire, comme reffort ſauuage, la fueille de cichoree ſauuage, les fleurs du pauot noir: puis les paſtenades ſauuages, & celles des iardins, que lon nomme carottes.

Le lieu doit eſtre loing de fumier, retraits, baings, maraits, mareſcages, bouës, fanges qui puiſſent dõner mauuaiſe odeur, pluſtoſt ſ'il eſt poſsible, proche d'vn ruiſſeau d'eau courante naturellement, ou par artifice, dans vn conduit ou canal qui receura l'eau tiree de puys, ou de fontaine, lequel ſera bordé de pierres & de bruis d'arbres pour aſſeoir les mouches.

Or quelque lieu que ce ſoit, ſoit au parterre ou ailleurs [combien qu'auons à ce dedié le parterre] il ne le faut clorre de hautes murailles: & ſi de peur des larrons on les veut hauſer, il faut percer les murailles à trois pieds deſſus la terre, & y faire par ordre des petits trous pour paſſer les mouches: & là aupres y baſtir vne maiſonnette, ſi lõ veult, ou demeurera celuy qui en aura la charge, & pour y retirer les inſtruments.

La

La forme & aſsiette des Ruches pour les mouſches à miel. Chap. 75.

L'Aſsiette du lieu où lon pourra mettre les mouſches à miel ainſi ordonnees, il faudra ſelon la commodité du païs faire des ruches: les meilleures ſont de l'eſcorce de liege, apres elles de ferules & de ſaulx telles que voyons en ces païs, les pires de terre cuitte, car elles bruſlent de chaleur en eſté, & gelent de froid en hyuer. Elles doiuent eſtre larges par bas, & eſtroittes par le haut, larges d'vne coudee, & hautes de deux, enduites & plaſtrees par dehors de chaux & de fien de beuf meſlez, à fin qu'elles en ſoyent de plus longues durees: ſeront aſsiſes ſur ais appropriez pres la muraille, non pas cõtre, car il faut qu'il y ait eſpace par derriere pour les pouuoir nettoyer: ou bien ſus des perrons de pierre, hauts de trois pieds & larges d'autant, ſi bien enduits & polis de toutes parts que les lezards & ſerpents, ou autres beſtes, n'y puiſſent monter & grauir pour nuire. Les ruches ſeront tellemẽt poſees, qu'il y aura quelque diſtance de l'vne à l'autre, à fin que quand on en voudra viſiter vne & la nettoyer, on n'esbranle la prochaine, & qu'on n'eſtonne les mouſches d'aupres, leſquelles craignent ſur tout que lon ne touche, ou remue leur ouurage de cire, qui eſt fort imbecile & facile à gaſter. Le deuant par où entrẽt les mouſches, doit eſtre plus en pendant que le derriere à fin que l'eau ou la roſee du ciel n'entre dedans, & ſi d'aucture elle y entre, qu'elle n'y arreſte point, ains ſorte par l'entree: & pource faut il couurir les ruches de petites couuertures & portiques: ſinon les ombrager de fueillages & ramees y attachees auec mortier de terre pour liaiſon: & cela ſeruira contre le froid, la pluye, & la chaleur: toutesfois que la chaleur ne nuit pas tant aux mouſches que la froidure: parquoy faut que derriere le lieu où ſeront les mouſches, il y ait vn baſtimẽt, ou pour le moins vne muraille qui leur ſerue d'abry contre le vent de biſe, & entretienne les ruches en tiedeur. Et d'auantage les ruches, combien qu'elles ſoyent à couuert de ce baſtiment, toutesfois doiuẽt eſtre tournees à l'Orient d'hyuer, à fin que le matin lors que les mouſches ſortiront, elles ayẽt la chaleur

du ſoleil, & en ſoyent plus eſueillees: car le froid les rend peſantes & pareſſeuſes: & pource les trous par où elles ſortiront ou entreront, doiuent eſtre fort petits, à fin que par là il n'y entre gueres de froidure: & ſuffira qu'vne mouſche ſeule y puiſſe paſſer, par ce moyen ne le ſtellion venimeux, ny le villain fouille-merde, ne les papillons viẽdront piller les ruches & rayons du miel. Et outre, ſelon qu'il y aura quantité de mouſches dans les ruches, il y faudra faire en vn meſme couuercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu diſtants l'vn de l'autre, & pour deceuoir les lezards, qui les guettent à la ſortie pour les prendre & les tuer: par-ainſi il y en aura peu de prinſes, quand elles pourront eſchapper par vn autre trou, que par celuy où ceſte peſte ou autres beſtes venimeuſes les guettent.

Quelles doiuent eſtre les mouſches à miel. Chap. 76.

IE ne parleray icy comme ſont engendrees les mouſches à miel, à ſauoir de leurs ſemblables, comme nous voyons aux autres beſtes, ou par la corruptiõ & pourriture dn corps d'vn ieune beuf, dequoy parle Virgile, mais les deſcriray ia engendrees quelles doiuent eſtre pour faire bon miel. Soit donc que tu vueilles achepter ou amaſſer les iettons qui ſont és foreſts pour en tirer du miel, regarde diligemment qu'elles ayẽt les marques qui ſenſuiuent, à ſauoir, qu'elles ſoyent petites, longuettes, non velues, nettes, dorees, reluiſantes & eſtincellantes comme l'or, mouſchettees par deſſus, douces & amiables, car plus la mouſche eſt grande & longue, & plus elle eſt mauuaiſe, & ſi elle eſt cruelle, elle ne vaut rien: combien qu'on corrige facilement leur cholere & malice, quand elles ſont autrement de bonne marque & fertiles, en les viſitant ſouuent. Or par ce que lon ne ſauroit cognoiſtre ſi elles ont toutes ces marques ſuſdites ſi on ne les voit, ſi tu les achetes, auant que les marchander, faut ouurir les ruches, & regarder ſi elles ſont bien peuplees: & ſi lon ne peut bonnement regarder dedans, faudra vſer de coniectures & aduiſer ſ'il y en aura quãtité à l'entree, ſi lon oit grand bruit là dedans, & plus, ſi elles ſont toutes retirees & ſe repoſent, en mettant la bouche au trou de

Choix des mouſches que lõ veut acheter.

l'entree, & fouffiant fort dedans, on pourra apparceuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront ſoudainement en ſentant le vent. Il faut principalement aduiſer à les achepter plus pres de ſoy que lon pourra, & nõ és païs loingtains: car la mutation de l'air & du païs les eſtonne: & ſi cela ne ſe peut faire, & eſt neceſſaire les aller chercher bien loin, il ſe faut donner garde de les porter par autre lieu que par beau chemin, en printemps pluſtoſt qu'en hyuer, tout doucement de peur de les eſmouuoir, de nuit à ſon col: car de iour il les faut laiſſer repoſer. Et eſtant apportees ne faudra ouurir leurs ruches ny les aſſeoir iuſques au veſpre du lendemain. Lon ne regarde pas tant ſoigneuſement à celles qui ont eſté dõnees, n'à celles qu'on a prinſes & amaſſees aux champs & foreſtz: combien que ie ne conſeille qu'on en ait, ſi elles ne ſont tresbonnes: car il y a autant de deſpence & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amaſſe, on ne les peut pas choiſir comme lon veut, ains ſe faut contenter de ce qui ſe preſente, & ce neantmoins tenter tous moyẽs d'en auoir les meilleures que lon pourra. Tu les amaſſeras donc en telle ſorte, apres que tu auras trouué le lieu où les mouſches à miel auolent (qui eſt communément aux boſcages & foreſtz ou abondent herbes & arbres de bonne ſenteur, pres d'vn ruiſſeau ou fontaine) & cogneu leur retraitte & demeure, faudra au commencement du renouueau prendre de la meliſſe, thym, broyees auec d'autres ſemblables herbes que les mouſches à miel aiment, deſquelles tu frotteras les ruches ſi fort que l'odeur d'icelle & le ius y demeure: puis nettoyeras icelles ruches: apres y aſpargeras vn peu du miel, & ce fait, tu les aſſerras & arrangeras par les bois & foreſtz pres des fontaines: & quand elles ſeront pleines de mouſches, tu les rapporteras à la maiſon. Voila la maniere d'amaſſer les iettons des mouſches à miel.

Choix de mouſches que lon amaſſe aux foreſts.

Quel doit eſtre le gouuernement des mouſches qui ſont domeſtiques. Chap. 77.

LE pere de famille ou meſtayer ayant ordonné paſtures, ruches & lieux propres pour les mouches à miel, meſmemẽt acheté ou amaſſé aſſez bõne quãtité de iettõs pour peupler les ruches, ſera ſoigneux

de leur donner vn gouuerneur attentif & diligẽt, plus que nul autre paſteur ou gouuerneur de beſtial, car d'autãt q̃ la mouche à miel eſt plus ſage & plus induſtrieuſe que nul autre animal, meſme qu'elle à vne prudence qui approche pres de l'intelligence de l'homme, d'autant plus ſoigneuſement elle veut eſtre traittee & conduite de ſon gouuerneur: ſur tout que le gouuerneur ne ſoit ny trompeur, ny ord, ny negligent, car elle n'ayme point eſtre ny chichement ny ſalement traittee. Sera donc l'eſtat de celuy qui en aura la charge, de cõſiderer leurs meurs & façon de viure & ſ'y accommoder le plus attentiuement qu'il pourra: elles ont vn Roy, auquel elles obeiſſent du tout, ſoit pour ſortir hors des ruches, ſoit pour y retourner, ſoit pour y demeurer, & luy tiennẽt touſiours compagnie en quelque lieu qu'il ſoit. Nulle d'elles eſt pareſſeuſe, mais chacune vaque à quelque beſongne, les vnes apportent fleurs & fueilles odorantes, les autres font le miel, les autres ſ'adonnẽt à quelque autre vacation: elles hayent ſur tout mauuaiſes ſenteurs, & ne volent iamais cõtre la lumiere, ne a la chair, ny au ſang ny à aucune autre graiſſe, mais ſe contentent ſeulement de fueilles & fleurs qui ont le ius odorant. Bref leur maniere & façon de viure eſt quaſi admirable en nature: mais delaiſſant plus longue deſcription d'icelles m'arreſteray ſeulement à enſeigner l'eſtat & office de leur gouuerneur.

Meurs des mouches à miel.

La maniere de gouuerner les mouches à miel toute l'annee. 78.

CEluy donc qui en a la charge, ſera ſoigneux premieremẽt de leur paſture qu'auons cy deuant mentionnee, viſitera diligemment leurs ruches, car il n'y à temps en l'annee auquel il ne leur faille quelque choſe: Enuiron le mois de Mars les ouurira & nettoyera afin que toutes les ordures qui ſ'y ſont amaſſees l'hyuer, ſoyent miſes dehors, & les araignees qui gaſtent tous les rayons, oſtees: puis les perfumera toutes de fien de beuf bruſlé, car ce fien par vne certaine cognation eſt propre aux mouches. Mais ce pẽdant auant que de manier les ruches, auiſera que le iour precedẽt il n'ait eu affaire à femme, qu'il ne ſoit yure, & qu'il n'approche

Chaſteté.

d'elles ſans eſtre laué & net : pareillement qu'il ſabſtienne de toutes viandes ſentant fort, cõme ſont toutes ſalleures & saumeures, & toutes choſes ſentants les ails ou oignons, ou semblables choſes. En ce meſme temps, parce qu'elles commencent à ſe multiplier, & faire nouueaux iettons, leſquels ſi toſt qu'ils peuuent voler, ne demandent qu'à ſenfuir, pour ne demeurer auec les vieilles, & encor moins ſaſſuiettir à elles, il y faudra faire bon guet, afin qu'ils ne ſen volent ailleurs. Parquoy on tiendra toutes preſtes des ruches nouuelles pour les receuoir, quand lon verra que les Rois ſeront ſortis auec leur ieune compagnie, laquelle ſera bien vn iour ou deux amaſſee en trouppe à l'entree de la ruche. Lon cognoiſtra que ceſte nouuelle compagnie voudra ſortir, par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches trois iours auant qu'elle vueille ſortir, comme ſi vn camp de gents de guerre vouloit deſloger, & pource cognoiſtre lon mettra l'oreille à chacune ruche pour entendre ce bourdonnement. Lon diſcernera les Rois des autres. parce qu'ils ſont vn peu plus grãds, plus lõgs, les iambes plus droites, les ailles moindres, de belle couleur, & nets, polis, ſans poil & aguillon, ſi quelqu'vn ne vouloit dire qu'vn poil gros qu'ils ont au ventre, ſoit leur aguillon duquel toutesfois ils ne picquẽt point pour mal faire. Les ruches qui ſeront preparees pour receuoir les nouueaux iettons, doiuent eſtre frottees des herbes cy deuant deſcrites, & arroſees de goutte de miel pour les y contenir plus facilemẽt. En ce meſme temps ſuruient auſsi aucunefois que pour l'incommodité de l'hyuer precedẽt, ou par maladie le trouppeau des mouches ſappetiſſe & diminuë en vne vieille ruche lequel faudra reparer & remplir par vn nouueau ietton, duquel faudra tuer le ieune Roy, afin que les ieunes habitent en paix auec leurs meres Et ſi lon n'a nouueau ietton pour y remettre, on peuſt amaſſer la trouppe de deux ou trois ruches enſemble, & au parauant les arroſer de quelque doulce liqueur : puis les enclorre en vne ruche, & leur bailler à mãger la dedans, iuſques à ce qu'elles ſy accouſtument. Durant l'Eſté lon doit amaſſer le miel, dequoy parlerons cy apres, & en ce meſme temps de dix en dix iours ouurir les ruches, & les perfumer auec fien de beuf, puis les refroidir, en arroſant les partis de la ruche qui ſont vuides, en y iettant de l'eau bien fraiſche, & pareillement les nettoyer & oſter les teignes, ſ'il y en a : puis le laiſſer vol-

Rois des mouſches à miel.

tiger ſur les fleurs, & lors ne leur faut rien oſter, à fin qu'on ne les ennuye & faſche trop ſouuẽt, & ſ'en fuyẽt par deſeſpoir, ſur la fin de l'automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau iour & ſerain, car durant l'hyuer il ne les faut ouurir ne toucher, mais tenir cloſes & bien couuertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de lut & bouze de beuf meſlez enſemble, & ne leur laiſſer que leur entree & iſſue: meſmes combien que les ruches ſoyẽt à couuert, toutesfois il les faut encores couurir de chaume & branches: & en tant qu'il ſera poſsible, engarder de froid & vents. Et à fin qu'en hyuer elles n'endurent faim, ou qu'elles ne mangent le miel qu'elles feront & qu'on leur aura laiſſé, ſera bon leur bailler à l'entree des ruches dans des petits tuyaux & canaux des figues ſeiches pilees ou trempees en eau, ou du vin cuit. Il ſera bon auſsi leur bailler des raiſins de cabaz vn peu pilez & arrouſez d'eau, ou bien par l'entree des ruches leur ietter quelques liqueurs douces auec des ſyringues, pour ſouſtenir la diſette & poureté du temps iuſques au printemps.

Les remedes des maladies auſquelles ſont ſubiectes les mouſches à miel. *Chap. 79.*

Maladies des mouſches à miel

LA mouſche à miel eſt ſubiecte à peſte, à laquelle n'y a plus ſouuerain remede, que de tranſporter bien loin les ruches.

Elles ſont moleſtees de flux de ventre au commencement du nouueau temps, quãd le titimalle fleurit, & les ormeaux produiſent leur graine, dont elles mangent auidement & de grand appetit apres qu'elles ont enduré la faim tout l'hyuer: & ſont ainſi conuoiteuſes de manger de ces nouuelles fleurs, comme les autres des pommes nouuelles. Subitement il faut remedier à ce flux de ventre auec eſcorce ou grains de pommes de grenade pilez & paſſez par l'eſtamine, puis meſlez auec du miel & arrouſez de vin bien fort: le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois.

Si les poux ou teignes qui ſont engendrez de leur ordure, les affligent faudra faire parfum de rameaux de grenadier

& de figuier ſauuage.

Elles deuiennẽt tabides, & toutes deſechees apres auoir enduré trop grãde chaleur ou froideur, & alors on leur fera paſture de miel cuit & battu auec noix de galle, ou roſes ſeches.

Vous appaiſerez le combat des iettons contre iettons, en leur iettãt vn peu de poudre menue, ou du vin cuit, ou du vin emmiellé, ou autre liqueur ſemblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mouches, appaiſeront leur fureur. Combat des iettons.

Les mouches cruelles & rigoureuſes ſeront appriuoiſees par frequentes viſitations.

Les papillons qui aucunesfois ſe cachent dedans les ruches, & tuent les mouches ſeront occis ſi quand les mauues ſont en fleur, & qu'on en a grande quantité, lon met le ſoir entre les ruches vn pot d'eſtain haut & eſtroit, & au fond vne lumiere ardente: car incontinent tous les papillons voleront & accourront à l'entourr de la lumiere: & en volant à l'entour ſe bruſleront. Cõtre les papillons.

La maniere de recueillir le miel.
Chap. 80.

LA cueillette du miel pour laquelle on prent tãt de peine toute l'annee, ſe fait en trois tẽps diuers, bien toſt apres le Printemps, au commencement d'Automne, & enuiron le mois d'Octobre. Il ne faut pas toutesfois auoir certain iour & prefix pour ce faire, mais ſelõ que les rayons ſerõt parfaits, car ſi vous les tirez auant qu'ils ſoyẽt parfaitement tiſſus, les mouches ſe faſchent, & ceſſent de beſongner, pour la ſoif qu'elles endurent. On cognoiſt le temps de cueillir le miel quãd les mouches ne font plus grãd bruit, mais font vn murmure doux & delié, ſi les trous des vaiſſeaux ſont eſtouppez de cire par deſſus, ſi les mouches chaſſent les freſlons dehors, qui ſont ſemblables aux mouches mais plus grands, beſtial inutile, & ſans induſtrie. L'heure de prendre les rayons eſt communément le matin: car il n'eſt bon le faſcher & tormenter ſur le chaut du iour, & ce auec deux ferrements ou couſteaux, l'vn deſquels ſeruira à trencher les rayons, l'autre pour ratiſſer & tirer dehors les ordures, qui y ſeront tombees. Il ne faut du tout vuider les vaiſſeaux, ny prendre tout Miel à recueillir. Freſlons.

le fruit, mais en laiſſer la dixieſme, ou [cõme les autres diſent] la cinquieſme partie, tant au Printemps qu'en Eſté, & en hyuer les deux parties, & en prendre la troiſieſme ſeulement: car par ce moyen elles ne ſe faſcheront, & auront de quoy manger abondamment. D'auantage il faut les faire ſortir auec fumee de fien de beuf, ou auec le perfum de veſſe de loup, ou de mauue ſauuage, & du ius de ceſte meſme herbe ſe doit frotter & oingdre celuy qui cueillera le miel, pour ſe garder qu'il ne ſoit picqué. Les rayons oſtez ſerõt tranſportez au lieu ou lon voudra faire le miel, & de ce lieu eſtouppee les feneſtres, afin que les mouches n'y puiſſent entrer: car elles chercheront diligemment les richeſſes qu'elles auront perdues: & ſi elles les trouuẽt, les conſummeront, pour à quoy obuier, à l'entree de ce lieu faudra faire de la fumee, qui chaſſera celles qui taſcheront d'y entrer.

Pour faire le miel & la cire. Chap. 81.

Faire miel & cire.

BAudra faire le miel, le iour meſme qu'on aura tiré les rayons, pendant qu'ils ſont tiedes & vn peu chauds: & pour ce faire on mettra les rayons l'vn contre l'autre dans vn pennier de ſaul ou d'oſier, tiſſus aſſez clair, reſemblant à vne chauſſe d'hippocras, apres auoir premierement nettoyé les rayons des ſemences de petites mouſches, & de toute autre ordure, & quãd le miel ſera coulé par ce pẽnier en vn baſsin qu'on aura mis deſſous, on le mettra en vaiſſeaux de terre, qu'on laiſſera quelque peu de tẽps ouuert, iuſques à ce qu'il ait bouilly là dedans & eſcumé: puis on tirera les pieces & lopins des rayons, qui ſeront demeurez dans le pẽnier, & les preſſurera lon, dont ſortira encor du miel, qui ne ſera ſi bon que l'autre. Apres qu'on aura bien preſſuré le demeurãt des rayons, & laué fort en eau douce, on les iettera en vn vaiſſeau d'erain auec de l'eau, puis on les mettra ſur le feu lent pour les faire fondre. Ceſte cire ainſi fondue on la coulera en la reſpandãt ſur de l'eau, apres on la refondra, & auec de l'eau on la mettra en telle forme que lon voudra.

Fin du ſecond liure de la maiſon Ruſtique.

Troiſieſme

Troiſieſme liure de la maiſon RVSTIQVE.

LE VERGER.

Des differences de verger.

Chap. 1.

IL y a trois ſortes de vergers, l'vn que lon appelle autrement le preau, & ne contient autre cas qu'herbe verte, & la fontaine au milieu auec quelques planes & branches par eſtages, & ſouſtenues de charpenterie, ſous laquelle grand nombre de perſonnes ſe peuuent mettre à couuert ainſi que i'ay veu à Baſle, & pluſieurs autres lieux d'Alemaigne: & met-on peine à bien eſpierrer, & oſter toutes mauuaiſes herbes, iuſques aux racines du lieu où lon veut faire ledit verger. Et pour oſter le reſte des racines deſdites herbes entierement, lon iette de l'eau bouillante par deſſus, puis ou bat l'aire bien fort: & par deſſus on y iette grand'quantité de motteaux de terre, d'herbe vert, la terre eſtant au deſſus, & l'herbe au deſſous, & puis on les trepine aux pieds, & paſſe-on legierement la batte par deſſus, en ſorte que peu de temps apres, l'herbe commence à ſortir comme petits cheueux: & finalement fait le verger de plaiſir pour les dames & pour la recreation de leur eſprit. Verger. Preau.

L'autre maniere de verger a eſté prins par noz anciens François, de ceux qui ont premierement eſcrit noz Romans, & hiſtoires, pour vn lieu de plaiſir aux princes, qu'ancienne-

Seiour. Beau regard.

ment on appeloit seiour, & maintenant lon nomme beau regard. Lequel outre le bastiment seigneurial bien perfé & diapré, entouré d'eaux viues és fossez, comprenoit haute & basse court auec ses iardins à plaisir & à fruits, tailliz, garennes, viuiers, & tout ce qui se voit de beau en vne maison seigneuriale.

La tierce maniere du verger, est celle que nous entendons dresser en cest endroit, que peut suppleer le lieu du iardin fruitier, pour vne maison de mesnage, telle qu'auons deliberé de bastir & dresser, & en laquelle y a moins de superfluité que de profit.

Le iardin fruitier. *Chap. 2.*

Viuant donc nostre dessaing & proiect cy dessus proposé: cest endroit requiert qu'apres les iardins à potages & à fleurs, auec leur circonstances, nous dressions vn verger pour les arbres fruitiers, contenant luy seul autant de largeur & espace, que les deux autres iardins ensemble, sans autres allees à l'entour, que de l'interualle des arbres, qui sera dit cy apres: & sans autre culture d'herbe au dessous, dont vous puissiez esperer quelque profit ou amendement: car l'arbre fruitier ne veut auoir sa nourriture empeschee, & ne demande estre deschaussé en hyuer, & cultiué par ses saisons: autrement ne rendroit aucun profit à son maistre.

Sommaire de ce qui sera traitté en ce troisieme liure.

Bastardiere.

Nous semerons premierement la pepiniere du costé de l'entree d'iceluy verger, & tout ioignant dresserons la bastardiere où seront plantez les sauuageaux, prins en icelle pepiniere pour estre puis apres entez en leur tẽps. En l'autre costé nous planterons les fruits à noyaux, & de là nous les transporterons & enterons en diuerses manieres. Au dela de ces deux grandes aires separees d'vn grand chemin, nous aligne-rons & cultiuerons nos gros arbres: & au bout d'iceux nous piquerons nostre ozeraye.

La pepiniere, qui eſt la plante d'arbres par pepins ou ſemence.

Chap. 3.

POur dreſſer voſtre pepiniere de poiriers, pōmiers, coigniers, & autres arbres à pepin, vous ferez beſcher bien en fond vn grand carreau en bonne terre, & bon ſolage: & ſ'il eſt poſſible, dés l'hyuer precedant que vous y voudrez ſemer, & preſque demy l'entremeſlerez de bon greſsin, qui ſe puiſſe meurir & pourrir auec la terre, & ſe garder par gros ſeillons, iuſques au temps des cydres, qui eſt en Septembre & Octobre.

Prenez du marc deſdits fruits à l'yſſue du preſſoir, ou peu apres, auant que les pepins en ſoyent corrompus, & les frottez & eſſuyez tresbiē entre les mains, puis eſtendez & eſquarriſſez voſtre gueret biē vny, & dreſſez voſtre carreau par plāches larges de quatre pieds ou enuiron, que lon les puiſſe ſarcler d'vn coſté & d'autre ſans pietonner par deſſus. Ce fait ſemez y iceluy marc, de façon que la terre en ſoit legerement couuerte, puis le recouurez tresbien de la terre qu'aurez leuee en faiſant les raſes d'entre les planches: & ſarclez vn peu par deſſus, qu'iceluy marc ne ſoit emmoncellé.

Autrement faites ſeicher les pepins deſſuſdits, & les gardez iuſques à l'hyuer enſuiuant: & puis enuiron la ſainct André ſemez les comme dit eſt, ſans leuer gueres de terre des raſes quāt vous taillerez voz planches, & les ſarclez vn peu par deſſus, & y iettez force rameaux aſſez clair apres qu'aurez ſemé: afin que les poulailles, où les pourceaux n'y facent dommage.

Quant les pepins ſerōt creuz d'vn an, ſarclez leur tous les bourriers, & les arroſez l'Eſté quant il ſera ſec, puis les arrachez vers l'hyuer auant qu'ils ayent recōmencé à bourgeonner pour de là les planter en la baſtardiere.

Pour les faire pluſtoſt boutter & ſaillir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau, où en laict l'eſpace de deux ou trois iours, & faut icy entendre que la graine ou pepin du meurier ne vient ou croiſt ſi toſt, & ne produit ſi bon fruit que celle du figuier. Graine du meurier.

Lon ſeme le laurier vn pied auãt en terre, & quatre grains enſemble: & vn an apres lon le replante ailleurs : & autant en fait on de toutes graines ſemblables.

La baſtardiere. *Chap. 4.*

Nuiron l'aduent de Noel faut eſtendre vn autre gueret, & en faire vn carreau cõme deſſus, & y reyonner les petits ſauuageaux que vous aurez arrachez de la pepiniere en leur couppant à tous les racines, & ne leur laiſſez que les ſouchettes.

Faites les rayons en bon gueret creux d'vn demy pied, ou enuiron, au deſſoubs deſdites ſouchettes.

Arrengez voz petits ſauuageaux en iceux rayons à vn demy pied l'vn de l'autre & les y couurez bien viuemẽt, & laiſſez l'eſpace d'vn pied entre chacun de voz rayons, afin que vous puiſsiez faire des raiſes, puis apres entre chacun rayon pour y aller à l'aiſe ſarcler & enter.

Quant voz ſauuageaux ſeront aſsis, il leur faut coupper le tronc rez terre, & emplir les raiſes de fumier ſans autremẽt enterrer ny couurir les plantes: & à meſmes qu'ils viendront, il les faut bien ſarcler à l'entour, & nettoyer de bourriers, & les beſcher aucunesfois en Eſté vn peu par deſſus ſans approcher trop pres des racines, & auſsi les arroſer de ſoir, quant le iour il aura fait grand chaud, & quant ils aurõt la premiere & ſecõde annee ietté ſcions nouueaux, ne laiſſez en chacun ſauuageau que le plus beau ietton, & couppez les autres bien rez du tronc.

Comme ils croiſtront, eſmondez les bien à mont du menu bois ſuperflu, & iuſques au rez du tronc, ce ſera au mois de Mars ou d'Apuril, & picquez au pied de chacun ſauuageau vne petite gaulette, & la liez auec herbe forte pour le dreſſer. Et auſsi les cultiuerez iuſques à ce qu'il les faudra tranſplanter. Si mieux vous n'en voulez enter quelques vns ſur le lieu.

Quant par oubly vous aurez laiſſé voz petits ſauuageaux en leur pepiniere deux ou trois ans ſans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit eſt, mais leurs rayons ſeront plus creux, & ne leur rongner tant les racines, & les esbrãcherez par haut ſelon que beſoing en ſera.

Il ſe trouue des pepins de poires ou pommes franches, ou qui au parauant ont eſté pluſieurs fois entees, qui ameinent arbres bien fort droits, & d'auſsi beau bois comme s'ils eſtoyent entez: & n'ont aucuns piquetons ou eſpines qui les remonſtrent ſauuages. Tels arbriſſeaux ſi les voulez replanter ainſi, ou ſaillir de leur baſtardiere ſans autrement enter, ils ne lairront à vous apporter bon fruit à manger, & à faire cydres: mais touſiours le meilleur eſt de les enter, car le fruit qui vient de l'ente, retient touſiours meilleure forme, & ſ'en appriuoiſe & en groſsit d'auantage, mais celuy qui vient du pepin, change autant de fois comme on change l'arbre qui le produit. Et outre cela faut noter, que combien que tous arbres dont le fruit eſt puiſſant, viennent mieux de ſemence que de rameau: toutesfois ſon fait mauuaiſe plante de ſemence tardiue & miſe hors de ſon terroir.

Fruit venant de l'ente, retient touſiours meilleure forme.

Fruit venant du pepin.

Difference du fruit venant de ſemẽce & de rameau.

La plante à noyau. *Chap. 5.*

POur voz plantes à noyau, faites ſeicher les noyaux frais tirez des fruits, que voudrez planter quand le ſoleil ne ſera trop aſpre, & à l'ombre d'iceluy: & les faites auparauant tremper trois ou quatre iours en du laict ou de l'eau. Ce ſera au commencement de l'hyuer pour les veoir ſourdre au renouueau, & ſi pour voſtre aiſance vous les voulez laiſſer & enter en leur baſtardiere, mettez en chacun trou, trois ou quatre noyaux: & ſi tous tiennent, n'en laiſſez que le plus beau, & arrachez les autres, pour les replanter ailleurs.

Plãte de noyau.

En quelque temps que planterez voz noyaux, voyez que ce ſoit en bon gueret, & bien profondement beſché, & mettez force menu fumier parmi: & les plantez trois doigts dans terre, & à demy pied loing l'vn de l'autre, & les arrouſez trois fois le mois, principalement en eſté quand il ſera ſec: & les ſarclez vne fois le mois.

Quand les noyaux plantez auront prins quelque peu de nourriture, arrachez enuiron l'aduẽt ceux que voudrez tranſplanter, & leur roignez les racines, & les esbranchez auant que les poſer ailleurs. Et notez que le replanter deux fois, fait les ſauuageaux meilleurs, & leur profite fort.

Et quant au particulier de chacun noyau, & comment il les faut planter, eſt de ſçauoir que les groſſes noix, toutes manieres de peſches, perſigues, amãdes, chaſtaignes, menuz abricots, & ſingulierement les bois viennent francs plantez de noyau, pourueu qu'ils trouuent auſsi bonne terre, & auſsi beau ſolage.

Plante de perſiguier.

On plante le noyau du perſiguier en lieu froid, vn pied parfond en terre la pointe deſſoubs, à vn pied loing l'vn de l'autre en Nouembre és lieux hauts, & en Ianuier és lieux bas.

Plante de prunes.

On plãte auſsi les noyaux de prunes vn pied en terre graſſe en Nouembre & Feburier, & les replante lon en meſme mois en foſſes, ny trop larges ny trop profondes.

Tuiubier.

Le noyau du guindoulier, autrement dit tuiubier eſt tardif à croiſtre, & ſe plante tout ainſi que le perſiguier.

Plante de pin.

Les noyaux de pin ſe plantent en lieux froids en Feburier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en foſſes bien beſchees & bon gueret & ne doit on rompre la pomme à force, ou auec aucun ferrement: & faut faire tremper les pigneons trois iours au parauant & en planter ſept enſemble. Aucuns les mettent en petits penniers, & les couppẽt quant ils ſont nez.

Noiſilles.
Peſches.
Auberges.
Gros abricots.

Les noiſilles & prunes de toutes ſortes, peſches, auberges, & gros abricots, en quelque bõne terre & ſolage que les mettez, ne viennent du tout ſemblables à leur premier naturel, parquoy veulent eſtre entez en leur baſtardiere.

Noyau de datte

Le noyau de datte qui fait la palme, ſe plante deux coudees profond en terre, & en lieu amendé de fien de cheure, & le coſté aigu au deſſus, & veut eſtre arroſé tous les iours, & que chacun an lon luy reſpande du ſel à l'entour, & que lon le tranſplante.

Graines de limons, citrõs, orẽges, poucilles.

Les graines de limons, citrons, orenges, poucilles, & ſemblables, comme à eſté dit cy deuant, ſe picquent en couches bien preparees & fumees enuiron le mois de Mars, & le bout le plus aigu au deſſus, le grain à demy pied loing l'vn de l'autre, & auant d'vn doigt & demy en terre & veulent eſtre ſouuent arroſez, puis quant ils ſont creuz d'vn pied, replantez les contre les murailles vers le ſoleil de Midy, & bien couuerts de paille en hyuer & quant le temps eſt haireux.

Autant en peut on dire des grenadiers & lauriers, comme tu as peu entendre au ſecond liure.

Les piſtaches requierent plus grande diligẽce, & demandent eſtre ſemez enuiron le premier iour d'Apuril, tãt le maſle que la femelle, le dos tourné à l'Oriẽt, & en terre bien graſſe & aëree, & là les pouuez enter ſur eux-meſmes. Combien qu'aucuns l'entent ſur l'amandier.

La peſche veut eſtre plantee incontinent apres qu'on l'a mãgee, & que le noyau ait encor quelque peu de chair couppee à l'entour, & pour eſtre de plus longue duree, veut eſtre enté ſur l'amandier. Plante de peſche

Plante par ſcions & reiettons.
Chap. 6.

LEs petits ſcions bien cheueluz, qui ſortẽt des racines des grands ceriſiers: plantez ailleurs, viennent mieux & pluſtoſt que de noyaux, mais que ce ſoit tandis qu'ils ſeront ieunes, comme de deux ou trois ans, car quant ils ſont gros, ils n'en profitẽt pas ſi bien, pour le moins il les faudroit bien esbrancher auant que les planter. Plante de ceriſier par ſcions.

Les coudres franches au cas pareil viennent plantees des petits iettons qui ſortent des racines des bonnes couldres bien cheuelues: & ne les faut ia esbrancher quant on les replante, ſi elles ne ſont fort grandes, mais trois ou quatre ans apres qu'on les à plantees, ſi lon void que les ſcions ne ſoyent beaux & biẽ eſleuez, on les peut couppper rez de terre, & laiſſer croiſtre les autres petits ſcions qui ſortent tout droit des racines des ſouches qu'on aura plantees. Plante des couldres franches.

Les ſcions de la racine bien cheueluë, des bons pruniers non entez, rendent le fruit de meſme celuy des arbres ou vous les auez prins. Plante de pruniers.

Mais ſi les pruniers ſont entez, il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou guiniers ſauuages, ou en ceriſiers aigres.

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles, plantees de ſcions, mais veulent eſtre entees de greffe.

Picquer ou affier par branchettes ou drageons. *Chap. 7.*

LA plante de rameaux ou drageons vient plus legerement & mieux à perfection que la ſemence, principalement miſe hors de ſon terroir & de ceſte façon ſont les figuiers, coigniers, & grenadiers.

Picqueure de meuriers, figuiers, coigniers, grenadiers, pruniers.

Quand lon veut affier ou picquer branchettes des meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers, & pruniers de pluſieurs ſortes, il les faut coupper ẽtre la touſſaints, & noel ou peu apres: & faut qu'ils ſoyent beaux, & de ſaine eſcorce, & pleins d'œillets, & gros comme baſtons ou plus, qui les pourra trouuer droits & pleins d'humeur & d'vne verge ſeule, & de ieune bois de trois ou quatre ans ou enuiron, & qu'elles ayent du vieil bois quand & le ieune: & les faut aiguiſer comme vn pieu demi pied de long, ſans en oſter l'eſcorce d'vn des coſtez, & les esbrancher, & les picquer vn pied auant dans terre.

Il faut tordre l'endroit de voſtre branche où voudrez que vienne la racine, ou bien la fendre & mettre en la fente vne petite pierre viue, ou mettre le bout de la branchette en vn vaiſſeau de bois plein d'eau, & l'enterrer auec ledit vaiſſeau: & qui la planteroit en pluſieurs lieux où lon veut qu'elle prenne racine, ſeroit le mieux.

Il faut que les branchettes ſoyent d'arbre gros plein poing, & qui ait porté fruit: auſsi qu'elles ſoyent bien ſaines: & peuuent eſtre arrouſees auec vn canal qui aille iuſques à la racine.

Marquez bien l'endroit & ſolage de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & picquer du coſté qu'il auoit accouſtumé: & luy mettez du ſuzeau deſſous, ſi vous deſirez que l'arbre ne monte ſi haut & ſoit touſiours baſſet, les branchettes en prendront mieux, & ne ſe rompront point pour tirer.

Plante de figuier à la mode Geneuoiſe.

Pour planter le figuier à la mode Geneuoiſe qui portera fruit trois ans apres, & ſe peut planter tout le long de l'Eſté: on doit prendre vne branche de figuier portant fruit de deux ou trois ans, ſoit qu'elle ait encores ſon fruit & ſes fueilles ou non:

non : & la faut aiguiſer & tailler en biais, & picotter ce qu'en voulez mettre en terre & puis le plantez en vne foſſe de demy pied, mais que la cime demeure deſſus terre auec trois ou quatre œillets, & ſoit couuerte de paille par ſix iours, & arrouſee chacun deſdits iours : puis ſoit deſcouuerte pource qu'elle aura deſia ietté : & au bout de l'an vers le mois de Feburier, faut tailler le ietton bien bas ioignant la terre : & il iettera de ſi grande puiſſance, qu'au deuxieſme an il fera fruit.

Maniere de faire ſcions à planter. Chap. 8.

POur faire ſcions de pluſieurs ſortes à planter quād beſoin ſera: couppez en hyuer quelque grād arbre, ſ'il commēce à iaunir & bleſmir, & duquel vous deſirez auoir l'engeāce, ſciez luy le tronc des plus groſſes branches, par trōçons longs comme d'vn pied ou enuiron, & faites vn reau en terre bien graſſe, ſi profond que vous y puiſsiez loger voz tronçons ſus bout arrengez à demy pied l'vn de l'autre, tant que la terre ſoit trois ou quatre doigts au deſſus d'iceux. Couurez-les bien, & les arrouſez l'Eſté s'il en eſt beſoing, & en ſarclez bien les boyries, vous trouuerez par eſpace de temps qu'ils ietteront des ſcions que pourrez trāſplanter quand ils ſeront cheueluz de deux ou trois ans, & ne lairront leſdits ſcions d'en reietter d'autres: & s'ils n'ont point de racines, enfondez-les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir.

Notez que tous arbres qui ietteront drageons, ſi vous les couppez en hyuer, ils en ietteront plus abondamment, & ſeront tous bons à planter.

Les groiſilliers, framboiſiers, vinettiers, que lon appelle eſpine benoiſte, ſe plantent auſsi en hyuer par ſcions qui ſortent de leurs racines, & faut qu'elles ſoyent cheuelues: & s'ils n'ont racines, il les faut prouigner.

Plante de groiſilliers, framboiſiers, & vinettiers.

De prouigner reiettons ou antenais.
Chap. 9.

Prouigner de trois sortes.

On prouigne en trois sortes, ou en couchãt les reiettons ou branchettes, encor tendres en fosse faite au propre, comme sera dit cy apres: ou en eschelette: ou en vn pennier plein de terre attaché au bas de la branche: ou en perçaut vn saulx, & y passant la branche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré, au chapitre d'enter.

Lon prouigne aussi en plusieurs temps: mais le meilleur est à la prime-vere, & en Mars quant les arbres sont en fleur, & commencent entrer en amour.

Il faut prouigner les petites entes ou scions plantez d'vn an, au commencement de l'hyuer vn pied bas en terre: & meslerez du bon graisin parmy la terre que tirerez de la fosse, ou les voudrez prouigner.

Il faut aussi coupper rez de terre: les scions superflux aux enuirons des bons membres que voudrez coucher: car ils se conuertiront en pourriture.

Item faut bescher tout à l'entour de l'arbre, que les racines en soyent comme à demy deschaussees, puis alongez la fosse du costé que voudrez prouigner, & selõ que verrez que les racines pourrõt mieux obeir en icelle fosse, traittez les biẽ gracieusement, & bouchez vostre scion de façon que la torqueure par ou il aura esté enté, soit vn peu plus bas que les scions du bois nouueau sortent hors de terre, de telle hauteur que faire se pourra.

Si l'arbre que voulez prouigner estoit vn peu grosset, & qu'il fust trop rude ou rebelle à coucher en la fosse, vous en pourrez inciser le tronc presque demy, entre la racine & la torqueure, & bien courber en ladite fosse le bois que les greffes auront ietté, & le plus rondement que pourrez & gardez le de rompre.

S'il y à plusieurs membres en la plãche que voudrez prouigner, & que tous rompent de fortune, le remede sera releuer l'arbre tout droit, & en rechausser les racines de la terre, qui au parauant y estoit, & en tailler tous les scions rompuz peu plus bas que la rompure: & les laisser ainsi, iusques à l'au-

tre annee qu'ils auront reietté ſcions nouueaux, que pourrez prouigner en hyuer, mais ſ'il y demeure vn ſcion, qui ne ſoit point rompu, paſſez outre & le prouignez, & couppez au rez de la terre de la torqueure les eſcots de ceux qui ne ſeront rompuz.

En prouignant, eſlargiſſez bien les ſcions de voſtre branche en la foſſe, & les y couchez bien rondemẽt en les choyãt & les couurant de la terre que vous aurez tirée & bien meſlee auec bõ greſsin, & foullez peu à peu deſſus, & gardez que nul des membres ne ſe releue depuis qu'aurez commencé à les fouler.

Redreſſez bien droit à mont tous les bouts qui ſortiront de la terre, de telle hauteur que faire pourrez, & les laiſſez ainſi trois ou quatre ans ſans les rayonner, iuſques à ce que leurs racines ayent prins terre, & ſoyent deſia biẽ cheueluës, & picquez des baſtons à l'enuiron pour les dreſſer & garder qu'on ne les rompe.

Trois ou quatre ans paſſez il les faut deſterrer au commẽcement de l'hyuer, & en couppez tous les membres cheueluz des racines d'auec la ſouche au deſſoubs de la torqueure, & planter chacun d'iceux ou vous voudrez qu'il demeure, vous en pourrez bien laiſſer vn en la foſſe, ſi le lieu eſt propre pour y demeurer, mais ne luy arrachez point ſes racines cheueluës, depuis qu'il aura eſté prouigné.

Si les membres des entes prouignees ſont ia gros & branchuz quãt lon les arrache, il les faut esbrancher auant que les replanter, & lors qu'ils ſeront replantez, ils ſeront francs par tout: & touſiours ſucceſsiuement ceux qui en viendront ſeront auſsi francs.

Encor ſi voulez racoutrer la ſouche que vous aurez prouignee, apres qu'en aurez couppé tous les mẽbres & que luy aurez laiſſé des chiquots & des greffes, elle reiettera d'autres ſcions d'iceux picquots dont vous pourrez encor faire autres arbres francs, en les prouignãt, & les releuant en trois ou quatre ans vne fois.

On ne prouigne que les ſcions qui n'ont racines: car ſ'ils en auoyẽt, il les faudroit arracher & replanter auec la beſche. Scions à prouigner.

Enter ſauuageaux & autres arbres de pluſieurs ſortes en diuerſes façons. *Chap. 10.*

PRemier que d'enter lon doit conſiderer diligemment le terroir ou païs propre au pepin, ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Le meilleur eſt enter en ſemblables eſpeces, cõbien que les greffes & boutons peuuent auſsi bien prẽdre ailleurs, mais aucuns ny ſont pas ſi bonne fin : & eſt impossible que les deux ſeues ſe facent & rencontrent ſi bien, ioint que le fruit tient touſiours plus du naturel de l'arbre ſur lequel il eſt enté : & faut noter que les entes qui ſe font en tronc de chou, ne durent rien, & ne valent choſe qui ſoit, & ſentent touſiours le chou. Encor que lõ ente ſur l'ormeau, n'à iamais bonne ſaueur, & n'eſt de duree, ce qui eſt enté ſur l'aub'eſpinier, groiſilier, vigne ou roſier & autres ſemblables, car il faut touſiours enter ſur arbres ou ſauuageaux les plus durs & de plus forte nature que ce que lõ y met. Vray qu'en plus doux il vient pluſtoſt: comme ſeroit en peuplier, fouteau, & pareils arbres: mais il n'y a aucun profit: & ce fait pluſtoſt par curioſité ou tromperie des iardiniers reuendeurs, pour auoir plus ſouuent des entes, qu'autrement.

Ente de quel arbre tiẽt le plus.

Enter ſur vn chou.

Lon ente des greffes enuiron Noel, ou aux Aduents, ſelon que la ſaiſon eſt froide, principalemẽt les heaumiers, poiriers, & haſtiueaux. Quãt aux pommiers & meſliers, il eſt meilleur attẽdre vers la fin de Ianuier & Feburier iuſques en Mars, tãt que lon voye qu'ils commencent à bourgeonner : car il ne ſe haſte pas tant que les autres. Et en ce meſme temps fait bon enter les gros ſauuageaux entre l'eſcorce & le bois de greffes tardiues ou gardees en terre.

Temps d'enter les greffes.

Tous mois ſont bons & commodes à enter, ſoit en greffe ou en eſcuſſon, reſte les mois d'Octobre & Nouembre, mais la greffe ſente communément en hyuer ainſi que dit eſt, quãt les arbres bourgeonnent, & entrent en ſeue: on peut auſsi enter des greffes en Apuril, & en May, ſi les greffes ſont œilletees & qu'on les ait tenues ſous terre auec la cime dehors, en lieux frais & vmbrageux.

Croiſſant de la Lune.

La greffe & l'eſcuſſon prennent mieux en croiſſant qu'en autre temps de la lune: & doit lon tailler les iettons à la fin de la lune, ſi lon les veut faire fructifier plus.

Les meilleurs iours pour enter, ſont trois ou quatre iours deuant le croiſſant, & le lendemain iuſques au tiers iour apres iceluy. Iours pour enter.

Il eſt defendu d'enter quand le vent eſt ſur le midy.

Enter ſur le ſauuageau, eſt plus durable : ſur le douceret ou priué, eſt plus fauoureux, cõme auſsi en l'arbre qui germe & fleurit en meſme temps, à l'eſcorce viſue, & humide. Enter ſur le ſauuageau.

Lon ente en eſcuſſon au temps d'Eſté depuis enuiron la fin de May, iuſques en Aouſt, quand les arbres ſont ia fort en ſeue & fueilluz comme en Iuing & Iuillet. Et ſi l'Eſté eſt ſi exceſsiuement ſec, qu'aucuns arbres retirent leur ſeue, il faut attendre qu'elle y ſoit retournee. Enter en eſcuſſon.

Lon doit auſsi conſiderer ſi l'arbre eſt haſtif ou non : & luy bailler greffe de meſme. Auſsi faut regarder ſi le temps ſauance ou retarde.

L'enteur doit eſtre garny d'vn pennier à loger ſes greffes, ſon argillette, ou ſa terre forte, ſa mouſſe, ſes drappeaux, ou eſcorces de ſaule pour torquer, & ſes oziers pour lier. Auſsi faut qu'il ait vn petit ſciot, vn couſtelet, ou caniuet bien trenchant, pour fendre & pour tailler ſes greffes, & vn petit coing de bois ou de fer, vne ſerpe & vn petit manche d'os d'yuoire, ou de bouïs, vn ciſeau de bois de breſil, ou autre qui ſoit bien dur. Les vtils de ceſuy qui ente.

Ne vous abuſez à ceux qui entent en plantant les arbres, ou bien toſt apres qu'ils les ont plantez : car le ſauuageau qui n'a trop de ſubſtance pour ſoy, meſmes à peine en pourra-il donner à la greffe: ſans ce qu'il ſouffre aſſez d'eſtre tranſplanté, ſans luy donner nouuelle ou double peine : mais ce doit eſtre vn an apres que l'arbre où le ſauuageau aura eſté planté, & l'autre annee d'apres, il porte : car l'entree ne profite iamais bien, ſi elle ne profite la premiere annee, & là où elle auroit mal profité, mieux vaut la coupper, & la remettre plus bas. Enteure doit profiter la premiere annee.

Choiſir, cueillir, & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc, & en eſcorce. Chap. 11.

IL faut choiſir des reiettons d'vn an qui ſoyent bien frais & pleins d'humeur, qui ayent les œillets pres l'vn de l'autre, autremẽt elles ne fructifieront en ſi grande abondance : faut auſsi qu'elles ayent

du vieil bois auec du nouueau, ſ'il eſt poſsible : qu'ils ſoyent hauts, & de la ſeue de l'arbre fructueux, & ſoyent prinſes vers le midy: car l'orient ne nous eſt ſi propre en ce païs: & ſoyent aſsiſes en meſme ſolage qu'elles auront eſté cueillies.

Pour les cueillir faites voſtre inciſion entre le vieil bois & le nouueau, ſi du vieil bois y a ſous l'vn des vieils œillets de la greffe: de façon que l'œillet ſoit au derriere de la greffe quand elle ſera aſsiſe hors la fente du ſauuageau, & ſi l'œillet eſt trop menu, il le vaut mieux coupper.

Vous pourrez bien faire d'vne greffe longue, deux ou trois tronçons, dont auſsi bien ferez touſiours bonnes enteures : & oſterez icelle greffe auec ſon vieil bois, & tirerez iuſques aux gros œillets du meilleur d'icelle : & y ferez inciſion ſous l'vn d'iceux.

En taillant voſtre greffe faites que l'inciſion d'vn coſté & d'autre, par haut, ſoit bien vuidee, & carree, à fin qu'elle puiſſe mieux ioindre ſur le tronc du ſauuageau, & auſsi qu'elle ſoit applatie, de ſorte que par meſure en aual, elle ſe trouue egale en la fente du ſauuageau, quād elle ſera aſsiſe : toutesfois qu'il n'eſt ia requis qu'elle ioigne par tous les endroits.

Quand vous taillez les greffes des haumiers & pruniers, ne leur plattiſſez pas tant l'inciſion comme aux autres: car elles ont plus groſſe moelle, de laquelle il ſe faut garder d'approcher ne d'vn coſté ne d'autre, ſinon qu'ils doiuent eſtre par bouts aſſez plattes.

Encor ſi ladite inciſion n'eſtoit couchee ne vuidee que par vn coſté, ce ſera le mieux, & que de l'autre coſté ſoit ſeulemēt taillee en biſhais, en maniere d'vn coin à fendre du bois: & puis par le bout amoderez les deux en maniere d'vn fer de lance.

En taillant voſtre greffe, prenez garde que l'eſcorce ne ſe lieue du coſté de dehors: lequel vous laiſſerez plus eſpais que celuy de dedans.

Enter en fente & entre l'eſcorce & le bois. *Chap. 12.*

AInſi que vous aurez choiſi la greffe, ainſi faut-il que vous choiſiſſez le ſauuageau qui ſoit beau & droit, & d'eſcorce ſaine & nette & ſans neud : qui ſoit viſue, &

humide, & d'arbre qui ait porté fruit, & ſoit en pareille aſsiette que le lieu où vous auez cueilly voſtre greffe, s'il eſt poſsible : qu'il germe & fleuriſſe tout en vn meſme temps.

Si le ſauuageau eſt tortu, adiouſtez y bien la greffe, & faites en la tailliant, que les deux ioignent bien enſemble, & au plus gros ſauuageau baillez les plus groſſes greffes.

D'autant que le ſauuageau eſt plus menu, d'autant le faut il coupper plus bas.

S'il eſt de la groſſeur du doigt ou enuiron, il le faut coupper à vn ou demy pied pres de terre en biais à pied de cheure pour le fendre, & mettre ſeulement vne greffe.

S'il eſt gros comme vn baſton, couppez le tronc en rond par le haut à vn pied ou enuiron pres de terre pour y mettre deux bonnes greffes en la fente, & deſquelles eſtorcirez la moindre & plus foible quant elles commenceront à bouter.

Si le ſauuageau eſt gros cõme le bras, ſiez-le auſsi en rond à deux ou trois pieds enuiron haut de terre pour le fendre, & y mettre trois greffes, deux en fente, & l'autre entre l'eſcorce & le bois du coſté le plus ſpacieux.

S'il eſt gros comme la iambe, ſiez-le quatre ou cinq pieds haut de terre, & le fendez en croix pour y mettre quatre greffes: ou le fendez tout ſimplement, & y en mettez deux en fente, & deux entre l'eſcorce & le bois, ou pour le mieux attendez à l'enter totalement entre l'eſcorce & le bois quant il ſera en ſeue : car le bois de tels gros ſauuageaux eſtraint trop ſur la greffe, ſinon mettez vn petit coing de bois verd en la fente.

Les gros arbres ne ſe peuuent enter qu'en branche : car ils ſeroyent pourris auant que les greffes ſe peuſſent reclorre ſur la couppure.

Si les branches ſont arides & ſans humeur, il les faut coupper, & eſtronçonner, & apres deux ou trois ans qu'elles aurõt ietté ſciõs nouueaux, enter les meilleurs, & oſter les plus chetifs. Puis quãt les greffes auront bien ietté, il faut lier du bois parmy de peur du vent: ou bien ſi l'arbre eſt bon & franc, laiſſez en croiſtre ſcions nouueaux.

On ente grands arbres partie en fente, ou entre l'eſcorce & le bois: & partie en eſcuſſon, ſi l'eſcorce eſt ſimple & delicé.

Quant vous voudrez mettre pluſieurs greffes en vne meſme fente, auiſez qu'vne inciſion ſoit auſsi groſſe que l'autre, ſi ce n'eſtoit paraduenture que la fente ſouuriſt plus d'vn coſté

que d'autre, faites auſsi que les greffes ſoyent d'vne meſme longueur, ou peu pres, & ſuffira qu'elles ayent chacune trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quãt le ſauuageau ſera ſcié, auãt que le fendre mettez par deſſus du ſciage, & auec voſtre couſteau ou autre ferrement bien trenchant fendez le tout doucement par le milieu, & y mettez voz coings entre deux, iuſques à ce qu'ayez adiouſté voz greffes: & en le fendant tenez le couſteau d'vne main, & l'arbre de l'autre, afin qu'il ne ſe fende trop. Puis de la meſme main qu'aurez tenu l'arbre, mettez voſtre coing de bois, d'os, ou breſil, par la pointe, à fin de le retirer mieux quant aurez enté voz greffes.

Si le tronc ſe fend ou ſepare trop l'eſcorce d'auec le bois, fendez par plus bas, & y mettez voz greffes, & regardez ſi leur inciſion eſt propre, & bien iuſte ſelon la fente, & que les deux ſeues d'entre la greffe & le ſauuageau ſoyẽt biẽ au droit l'vne de l'autre: car ſi elles ne ſe rencontrẽt, iamais ne prẽdrõt enſemble, & ne faites voſtre fente au trauers de la mouelle mais vn peu à coſté.

Seues des arbres entez ſe doiuẽt rencontrer.

L'eſcorce du ſauuageau eſtant plus groſſe que celle de la greffe, il faut retirer plus auant la greffe en la fente, afin d'auoir ſa ſeue au droit de celle du ſauuageau, & doit auſsi l'eſcorce du ſauuageau ſurmonter celle de la greffe par dehors, du coſté de la fente.

Quant le ſauuageau ſe fend bien droit, il n'y a point de dãger en taillant l'inciſion de la greffe, de la laiſſer vn peu raboteuſe par endroits, afin que les ſeues de l'vn & de l'autre ſe puiſſent mieux conglutiner.

Apres que voz greffes ſeront bien adiouſtees dans le ſauuageau, tirez voſtre coing tout doucement, que ne les deſplacez, vous y pourrez laiſſer en la fente vn petit bout de coing de bois verd, & le couperez biẽ rez ſur le tronc, ou bien ſi toſt que voſtre coing ſera retiré, mettez quelque petite peleure de bois verd ſur la fente du ſauuageau, & couurez les fentes de l'enture tout à l'enuiron de terre forte de deux doigts ou enuiron d'eſpez que le vent ny la pluye n'y puiſſent entrer, & l'enueloppez de mouſſe: & la torquez de vieils drappeaux, ou d'eſcorce de ſaules, & les liez biẽ eſtroit de petits oziers: mais gardez en la liant que la torqueure ne vire d'vn coſté ou d'autre, & ſi vous n'auez de l'argille, meſlez du foin menu auec la terre

terre du lieu ou vous enterez en forme de bouge.

Quand voz entes ſeront torquees, liez quelques rameaux à l'entour pour les garder.

Enter au bout des branches. *Chap. 13.*

POur enter au haut des branches qui ayent beau bois nouueau, & gros ſcions par haut, quoy que l'arbre ait eſté enté au precedent, & qu'il ne ſoit encores percreu, prenez des greffes de telle ſorte d'arbres que voudrez, & couppez aucuns des ſciõs du haut de l'arbre où vous les voulez mettre: & ſi les greffes ſont plus groſſes que les ſcions, entez en pied de cheure, comme dit eſt des petits ſauuageaux.

Et ſi les ſcions que coupperez, ſont de la groſſeur de voſtre greffe, couppez-le ẽtre le vieil bois & le nouueau, ou peu plus haut ou bas, & le fendez vn peu, & taillez la greffe de groſſeur pareille à ce que vous aurez couppé, & faites l'inciſiõ courte, qui ait l'eſcorce des deux coſtez, ſans que l'vn coſté ſoit plus eſpais que l'autre: & mettez voſtre greffe en icelle fente, tellement que les eſcorces d'vn coſté & d'autre de la greffe ſoyent bien au droit d'icelle fente.

Il ſuffira que chacune greffe ait vn bon œillet ou deux hors de la torqueure: car de les laiſſer trop longues, ne ſeroit pas bon, & les faut torquer & enuelopper de terre & de mouſſe, & les recouurir de drappeaux, & lier fort, comme dit eſt.

Par ce moyen pourrez faire qu'vn meſme arbre portera pluſieurs fruits. Et ſi voulez enter les petits ſauuageaux en ceſte façon, faites qu'ils ſoyent de la groſſeur des greffes: & les entez bien pres de terre, cõme de trois doigts ou enuiron.

Enter entre le bois & l'eſcorce. *Chap. 14.*

ON ente en ceſte maniere au temps que les arbres commencent d'entrer en leur ſeue, comme depuis enuiron la fin de Feburier iuſques en Apuril, qui eſt lors que l'eſcorce ſe depart mieux d'auec le bois, & principalement en gros ſauuageaux, & au tronc &

branches des arbres de groſſe & graſſe eſcorce, comme figuiers, pruniers, poiriers, & chaſtaigniers.

Il faut ſcier le ſauuageau par le plus haut, & puis tailler vos greffes, comme il eſt ia dit cy deſſus : mais ne faut pas que l'inciſion en ſoit gueres longue, ny eſpaiſſe, & que l'eſcorce en ſoit par le tout vn peu oſtee, & moderee en maniere d'vn fer de lance, & autant eſpeſſe d'vn coſté que d'autre, puis nettoyez bien voſtre tronc pour en oſter le ſciage, auec vn ferrement bien trenchant, à fin que les greffes qu'y mettez y puiſſent bien ioindre, & fichez vn couſteau bien pointu ou vn ciſeau d'os, ou d'yuoire, aſſez auant entre l'eſcorce & le bois du ſauuageau, tant qu'apres qu'il ſera retiré, l'inciſion y puiſſe bien entrer, & que la greffe puiſſe ioindre ſur le tronc quand elle y ſera aſsiſe. Cela fait, il la faut bien couurir & enueloppper de terre forte & de mouſſe : en ceſte façon pourrez picquer pluſieurs greffes à l'entour de voſtre tronc, ſelon que peut ſa groſſeur.

Lon ente en ceſte maniere, en abricquots, pommiers, alberges, peſchiers, amãdiers, figuiers, parfiguiers, chaſtaigniers, poiriers, & pruniers ieunes & menuz, comme depuis la groſſeur du petit doigt iuſques à la groſſeur du bras, & qui ait l'eſcorce tendre & ſimple : car les gros arbres qui ont l'eſcorce dure & eſpeſſe, ne ſe pourroit bien faire, ſi ce n'eſtoit qu'il y euſt aucunes branches qui euſſent l'eſcorce delicate, & diſpoſee à ce faire.

Enter en eſcuſſon. Chap. 15.

EN Eſté donques quand les arbres ſont ia bien en ſeue, & qu'ils ont du bois nouueau vn peu duret, vous prendrez vn ietton au bout des principales branches d'vn arbre priué dont voulez auoir fruit, ſans rien coupper du vieil bois, à fin d'auoir vn bon œillet d'iceluy ietton auec ſa queuë pour faire voſtre ente, mais choiſiſſez le plus gros, tronçonnez-leur premierement la queuë par le milieu, & en iettez la fueille ſans arracher le reſidu de ladite queuë, puis auec la pointe d'un couſteau bien trenchant & aigu, inciſez de l'eſcorce dudit ietton vn eſcuſſon de la longueur de l'ongle, auquel y a ſeulement vn œillet plus haut

que le milieu auec le reſidu de ſa queuë que luy aurez laiſſee, & notez que l'eſcuſſon du perfiguier veut auoir deux ou trois fueilles. Et auſsi que l'eſcu du fruit aigre ſe taille en carré: & pour leuer ledit eſcuſſon, apres qu'il ſera inciſé tout autour, ſans auoir couppé le bois au dedans, il leur faut prendre doucement auec le poulce, & l'autre doigt prochain, & ainſi l'arracher ſans le corrompre: & en l'arrachant preſſez contre le bois dont vous l'arracherez, que le germe dudit œillet demeure en eſcuſſon: car ſ'il demeuroit auec le bois du ietton, voſtre eſcuſſon ne vaudroit rien.

Vous cognoiſtrez ſi l'eſcuſſon eſt bon en regardẽt au dedans d'iceluy, quãt il ſera arraché d'auec le bois du ietton, ſ'il eſt pertuiſé au dedãs, car alors il ne vaut riẽ, & encores moins ſi le germe en eſt demeuré auec le bois en ietton, qui deuoit demeurer en l'eſcuſſon. Eſcuſſon à cognoiſtre.

Voſtre eſcuſſon eſtant bien leué, tenez-le vn peu par la queüe entre voz leures, tandis que vous inciſerez l'eſcorce de l'arbre, pour le mettre, ſans toutesfois le mouiller: & l'inciſez en maniere de potence vn peu plus longue que n'eſt l'emplaſtre qu'y voulez mettre, ſans trencher le bois au dedans.

Voſtre inciſion faite, il la faut ouurir des deux coſtez bien doucemẽt, auec vn petit cizeau d'os, & ſeparez vn peu au dedans l'eſcorce d'auec le bois, autãt comme l'eſcuſſon eſt long & large, & gardez bien d'en corrompre l'eſcorce.

Prenez voſtre eſcuſſon par le bout & la queüe que luy auez laiſſee, & le mettez dedans l'inciſion de l'arbre, en leuant tout bellement les deux coſtez de l'eſcorce de ladite inciſion auec le petit cizeau d'os, & faites bien ioindre parfaitemẽt ledit eſcuſſon auec le bois, dedãs l'inciſion de l'arbre, en peſant vn peu par deſſus le bout de la pelure, & que le haut d'iceluy eſcuſſon touche biẽ du bout à l'eſcorce du haut de l'inciſion de l'arbre.

Et pour lier voſtre eſcuſſon, ayez vne liaſſe de chãure, enuiron auſsi groſſe qu'vn tuyau de plume, ſelon que l'arbre eſt gros, ou menu, & prenez iceluy chanure par le milieu, afin qu'vn bout puiſſe autant fournir que l'autre, pour entortiller & lier ledit eſcuſſon dedans l'inciſion de l'arbre, & ne le faut pas lier trop eſtroit: car cela le garderoit de prendre, & ne ſe pourroit bien conioindre la ſeue de l'vn & de l'autre enſemble, & ne faut que l'eſcuſſon, ne le chanure dont lon le veut

lier, soyent mouillez.

Commencez vostre ligature par le derriere de l'arbre, iustement au milieu de vostre incision, & venez ioindre au deuant soubs l'œillet & queüe de l'escusson : sans toutesfois couurir ledit œillet, puis retournez encore liant au derriere de l'arbre, & reuenez ioindre au deuant, par dessus le haut de l'escusson en croisant tousiours vostre chanure : & retournez encores derriere pour acheuer de lier au dessoubs de l'œillet, tant que toute la fente de l'incision soit couuerte haut & bas auec ledit chanure, excepté vostre œillet & sa queüe, qui ne faut point couurir, laquelle queüe cherra tout à part & bien tost apres l'enture faite, si l'escusson doit prendre.

Vous pourrez mettre en chacun arbre deux ou trois escussons, mais que l'vn ne soit point au droit de l'autre, ne d'vn costé mesme. Laissez vez arbres & escussons ainsi liez, enuiron vn mois, & les plus gros beaucoup plus long temps.

Six sepmaines apres, il les faut deslier, au moins en coupper le chãure par derriere, & les laisser ainsi iusques apres l'hyuer, enuirõ le mois de Mars & Apuril. Si vous voyez que le germe de vostre escusson bourgeonne, couppez l'arbre trois doigts ou enuiron au dessus, & puis vn an passé que le iettõ sera bien fortifié, & qu'il commencera à bourgeonner, il faudra acheuer de coupper en bihais ses trois doigts de l'arbre qu'y aurez laissé : car qui le coupperoit trop pres, lors qu'il commence à bourgeonner, il n'en profiteroit pas si bien.

Quãt voz escussons auront ietté beau bois, il y faudra lier parmy bien doucement des petites gaulles, que le vent ne les puisse rompre.

En ceste maniere vous pourrez facilemẽt enter les rosiers blancs en rouges, & rouges en blancs, pour auoir roses de plusieurs sortes en vn mesme rosier.

Autres manieres d'enter sur toutes sortes d'arbres. *Chap. 16.*

Enter en germe, ou en bouton.

ON peut enter en germe ou en bouton, quant on lieue le germe des iettons, ou drageõs nouueaux, & que l'on les met auec vn bien peu d'escorce, au lieu d'vn autre que lon aura arraché : puis lon le lie dessus & dessoubs, ainsi que l'escusson : & ce fait au mesme temps, &

en meſmes arbres.

En canon ou en fleuſte, ou en cornuchet: lon leue vn ca- Enter en canon.
non lõg de deux ou trois œillets d'vn nouueau drageon gros comme le doigt ou enuiron, en le fendant doucemẽt ſelon la longueur, puis lon plume vne brãche de ſauuageau de pareille groſſeur & longueur, & y fiche lon ledit canon le plus auãt qu'il peut entrer, & luy laiſſerez l'eſcorce ſuperfluë pour defenſe, puis on le lie deſſus & deſſous ſans toucher aux œillets, & couppe lon le bois qui auance outre la racine, puis on l'eſtouppe de cire gommee le long de la fente & au bout.

En tronc, il faut percer l'arbre auec vne tariere iuſques à Enter en tronc.
la moelle, & y mettre leans par force vn greffe, qui ait deux ou trois œillets par dedans, & ſoit ce pertuis bien nettoyé bouché de cire.

En ſaule & en chou, faites en la perche de ſaule, ou au Enter en ſaule.
tronc de chou deux pertuis iuſques à la moelle, à demy pied l'vn de l'autre, chauffez y leans comme par force vn greffe de tel fruit que voudrez, qui ait l'eſcorce raclee, en ſorte que les pertuis en ſoyent tous bouchez, puis l'eſtouppez tresbien de cire, & picquez la perche pres de l'eau, enuiron demy pied, en ſorte que les greffes ſoyẽt trois doigts ſoubs terre, & au bout de l'an qu'elle aura prins racines, taillerez la branche par pieces, & planterez chacune greffe la ou vous voudrez.

En couronne, quãt le tronc d'vn grand arbre couppé par Enter en couronne.
haut n'eſt encores vieil, & n'a l'eſcorce dure, lon ouure ladite eſcorce auec le manche du caniuet, qui ſoit d'os bien aguiſé, en trois ou quatre endroits par le haut, au morceau couppé: en chacune ouuerture lon met vn ente, & faut bien eſtoupper & couurir d'argille la couppure de deſſus, que le bois ne ſe ſeiche & altere.

En ſcion, quant on entame l'arbre iuſques à la moelle a- Enter en ſcion.
uec vne creſnette, & puis l'on y met vn drageon dedans & l'eſtouppe lon de cire: Autrement & pluſtoſt lon prent vn ſcion à vn neud, & puis lon le tord, & luy oſte lon l'eſcorce & le neud, & le met lon en vn ietton auſsi gros que luy: & il prend auſsi toſt.

En morcel, au mois de Mars quand lon prend vne piece Enter en morcel
du gros de poulce & large & longue aſſez auec ſon œillet & ietton, tout auſsi toſt lon le met en vne branche d'vn autre arbre en fendant l'eſcorce en trois ou quatre, & le ioignant bien

estroittemẽt & au test de la souche, si que le morcel entre dedans l'escorce de l'autre, sans offenser son escorce, il prendra sans autre liaison ou preparatif: toutesfois n'y auroit rien mal de mettre de la terre destrempee bien espais sur ladite iointure, & lier tresbien d'vn drappelet à l'entour du morcel, sans toucher à l'œillet. En Iuing & Iuillet lon peut enter en ceste façon au haut des branches, sans liëure, & quand le morcel a reprins, lon trenche la branche au dessus.

Enter en perche

En perche, ou à la hanede, quand lon perce auec vne tariere François vne perche de saulx ou autre bois blanc, & que dans les trous à demy pied l'vn de l'autre lon y met à force des iettons de tels arbres que voulez planter, & les plante lon dans terre, si que lon ne voit que le bout du ietton, puis apres, s'ils sont prins, lon roigne la perche, & les replante-on ailleurs.

Singularitez d'enter, planter, & semer arbres, pour auoir fruits exquis. Chap. 17.

Ente de peſche. Peſches auãcees.

ENtez la peſche en franc meurier ou en vigne, elle en viendra deux mois pluſtoſt. Tant plus vous entez ſur l'arbre, de ſon fruit meſme, comme priué ſur priué, & ſauuage ſur ſauuage, & plus le fruit groſsit, & eſt de meilleure ſaueur, comme a eſté dit.

Ente de põmier.

Entez pommiers l'vn en l'autre, & auſsi en groiſilliers, & en franc meurier, vous aurez fruit du long de l'Eſté, iuſques à la Touſſaints.

Demy peſche & demy noix.

Pour faire venir demy peſche & demy noix, prenez vn œillet de l'vn & de l'autre, & taillez-les le plus pres de l'œillet que pourrez, tant l'vn que l'autre, & raclez vn peu les gots qui y ſeront, & les ioignez & liez fort bien enſemble, & apres taillez les ſummitez, le fruit qui en prouiendra ſera demy peſche & demy noix.

Ceriſes ſans noyau.

Qui caueroit vne branche de ceriſier, & en oſteroit la moelle, & puis la replanteroit, lon en feroit fruit ſans noyau, ou bien pour le meilleur, ſeroit bon de coupper vn ieune ceriſier à vn pied pres de terre, & le fendre iuſques à la racine, puis oſter la moelle d'vne part & d'autre, & ioindre les deux

pars enſemble auec vn lien eſtroit, & vn an apres que le cerifier ſera reprins, faut y enter vne greffe de cerifier qui onques ne porta, & le fruit ſera ſans noyau.

Si en la vigne, figuier, ou cerifier, ou pommier, vous fendez la branche qui ait fructifié, & en oſtez la moelle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez, bien lié, & eſtraint, vous ferez que le fruit en ſera laxatif ſelon ce qu'aurez mis: & ſi vous y mettez quelques odeurs ou plaiſante couleur, le fruit ſen ſentira: & ſi vous le faites en roſier, le fruit ſentira la roſe: & qui mettra du metridat ou theriaque en la vigne, le vin guerira de morſure de ſerpent, & non ſeulement le vin, mais le raiſin, vinaigre, ſarment & cendre de ſarment, vaudra contre toute morſure de beſtes venimeuſes.

Fruits laxatifs.

Fruits odorans.

Fruits colorez.

Fruits ayans la vertu de la theriacque.

Vin contre morſure de ſerpent.

Pour enter bien ſubtilement, prenez vne greffe à vn neud, & la tordez, & oſtez l'eſcorce, & auſsi le neud, & puis le mettez en vn ietton auſsi groſſet comme la greffe, & il reprendra.

Pour enter vigne ſur vigne, on la doit fendre comme vn autre arbre, à ſauoir, iuſques à la moëlle, puis inſerer la greffe en la fente, apres bien eſtoupper de cire, & lier eſtroittement, mais faut obſeruer que la vigne ne ſe doit enter qu'au mois de Feburier, en lieux chauds, & en Mars, en lieux froids, quād la vigne iette des larmes eſpeſſes non pas pure eau: on peut faire le ſemblable en May, & au commencement de Iuing, quand les larmes de la vigne ſeront toutes cheutes, mais cependant faudra auoir gardé les greffes que lon veut enter en lieu froid & ombrageux, à fin qu'elles ne pullulent.

Enter vigne ſur vigne.

Pour auoir des prunes tout au long de l'Eſté, & iuſques à la Touſſaints de pluſieurs manieres, entez pluſieurs eſpeces de prunes en groiſillier, franc-meurier ou en cerifier.

Prunes en tout temps.

Pour faire que neffles, ceriſes, & peſches ſoyent au manger bonnes, comme eſpices, & qu'on les puiſſe garder iuſques aux nouuelles, entez en franc-meurier, comme ie vous ay dit: & en les entant, mouillez les greffes en miel, & y mettez vn peu de pouldre de menuë eſpice, comme clou de girofle, muguettes, & canelle.

Peſches, ceriſes, neffles, eſpices.

Pour faire que les neffles perdent leurs pierres & qu'elles deuiennent douces comme miel, entez les en eglātier, & à les enter mouillez la greffe en miel.

Neffles ſans pierres, & douces.

Pour auoir neffles groſſes, deux mois pluſtoſt que les autres, & qu'vne vaille mieux que vingt des autres, entez en frāc

meurier ou groiſillier & à l'enter mouillez la greffe.

poires d'angoiſſe, ou de parmain auancees.

Pour auoir poires d'angoiſſe ou de parmain, ou de ſainct Kieule vn mois ou deux pluſtoſt que les autres: & qui durent & ſoyent bõnes iuſques aux nouuelles, entez les en coingnier pour les auoir tard: & en franc meurier pour les auoir toſt.

Franches meures, tardiues & auancees.

Pour auoir franches meures bien toſt, entez le meurier en poirier de chaſtignel ou en groſillier: & pour les auoir bien à la Touſſaints, entez en nefflier ou en coingnier.

Temps d'enter.

Faut touſiours enter au Croiſſant de la Lune, & encor pour le mieux trois ou quatre iours deuãt le Croiſſant: car autant de iours qu'il y auroit, autant de temps l'arbre mettra à porter ſon fruit.

Noix ſans cocque.

Pour auoir noix ſans cocque, prenez le noyau de la noix qui ne ſoit aucunement intereſſé, & l'enueloppez de laine, ou de fueilles de vignes, ou de plan à fin qu'il ne puiſſe eſtre mangé des fourmis & ainſi le plantez le ſemblable ſe fera aux amandiers, ſi on met ſouuent des cendres au tronc & aux racines & generalement en tous autres fruits qui ont cocque par dehors, ſ'ils ſont plantez en ceſte maniere.

Noix, prunes, & amãdes groſſes.

Pour auoir groſſes noix, prunes & amandes, prenez quatre noyaux des fruits deſſuſdits, & les mettez en vn pot ou autre vaiſſeau plein de terre, ioignans l'vn l'autre les plus pres que vous pourrez: & mettez le fond du pot deſſus, auquel fond, faites vn pertuis, par lequel pertuis les noyaux ſeront contraints de ietter leur germe: & par tellle contrainte ſ'aſſembleront l'vn à l'autre, tellement qu'ils ne feront qu'vn ſeul arbre, qui en ſon temps portera plus gros fruit que les autres de ſa nature: ou pour faire cela plus facillement faudroit oſter de l'arbre les peſches, prunes, amandes, plus menues & chetifues, à fin que le ſuc de l'arbre ſe conuertiſt à la nourriture des autres fruits plus gros: car la vertu de l'arbre diſtribuee à pluſieurs, eſt moindre, & à peu, eſt plus copieuſe.

Cheſne ou autre arbre, verd en tout temps.

Pour faire qu'vn cheſne ou autre arbre ſoit verd auſsi bien en hyuer comme en Eſté, entez-le ſur vn chou.

Figues eſcrites.

Eſcriuez ce que voudrez, à l'œil du figuier que voudrez enter & les figues qui en viendront, ſeront eſcrites.

Figuier ne perdant ſon fruit.

Le figuier ne perdra ſon fruit ſi le tronc eſt frotté de meures, ou ſi durant que les Pleiades ſe monſtrent vous faites fouïr à l'entour des foſſes, & arrouſez le tronc de ſaulmure & d'eau eſgalement meſlee.

Le

Le cerisier portera fruit plaisant & de bon odeur, mesme qui ne sera aucunement subiect à la rongeure des chenilles & vermisseaux s'il est enté en laurier. Cerisier enté en laurier.

Greffé fleury, ny en fruit, ne se doit enter.

Si le peuple blanc est enté sur le meurier, il portera meures blanches. Meures blãches.

Le cerisier portera fruit auant le temps, si l'on met chaulx viue à ses racines, ou si on les arrouse souuent d'eau chaulde: lon dit aussi que si lon ente vigne noire sur vn cerisier, la vigne apportera raisins au Prin-temps. Cerises auãcees.

Entez cytronniers sur grenadiers & sur meurier, le fruit en est rouge. Raisins au Prin-temps.

L'ente qui se fait sur aulne ou chesne, produit vn arbre fort grand, mais s'il porte fruit, le fruit est de nulle saueur.

Mettez toutes sortes de pommes ou poires, citrons & autres fruits quand ils commencent à grossir, entre deux mosles de plastre ou terre cuitte au four, où y ait portrais taillez en diuerses sortes & les liez doucement: le fruit en prendra la forme: mais ce pendant faudra donner air aux mosles par petits trous, autrement le fruit se corromproit dedans. Forme es entes, telle que lõ veut

Pour faire pesches ou amandes escrites, apres que vous aurez mangé la pesche, ou amande, mettez en tremper le noyau deux ou trois iours, puis l'ouurez doucement, & en tirez l'amande, & auec vne plume de cuiure, ou autrement escriuez sur l'escorce ce que voudrez, nõ trop profond: puis la remettez & enueloppez le noyau auec du papier ou parchemin, & le plantez ainsi, & le fruit viendra escrit. Pesches ou amãdes escrites.

Pour faire pesches rouges, sept iours apres que vous auez planté le noyau, retirez-le de terre, & dans l'ouuerture de la coquille mettez y du vermillon ou cumable: puis le replantez, ou sinon entez la grosse pesche, sur le rosier rouge, ou sur l'amandier, ou sur le prunier de damars rouge, vous ferez aussi la pesche d'autre couleur si à la façon dessusdite vous mettez telle couleur. Pesches rouges.

Pour empescher que les pesches ne viennent fletries & pourries faut oster l'escorce du tronc, afin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis apres enduire la place auec mortier de paisle. Pesches non pourries.

Pressez le tronc du pescher par bas: & couppez la moelle, & leans fichez vn tampon de saulx ou de cormier: vous aurez

Pesches sans noyau.

pesches sans noyau.

Les amandes ameres deuiendront douces, si auant que l'amandier floriſſe on deſcouure les racines aucunemẽt & quelques iours durant on les arrouſe d'eau chaude.

Amandes ameres faites douces

Les grenadiers apporteront beaucoup de fruit si frottez le tronc de l'arbre auec pourpier & eſpurge pillez enſemble.

Grenadiers fertilles.

D'vn amãdier dur & amer vous en ferez vn mol & doux, si vous deſcouurez le tronc, iuſques aux racines qui ſont à la ſuperficie de la terre & les arrouſez ſouuent d'eau chaude, auant qu'il iette ſa fleur.

Pour faire bon muſcadet, prenez vn fil de fer, & le mettez en la plante d'vn ſep qui ſoit taillé à trois yeux: & ſoit toute la moelle tiree hors: & apres ce, empliſſez ledit ſep de noix muſcades: & puis l'eſtouppez, tellement que l'eau n'y puiſſe entrer. Et ce que ces trois yeux ietteront, ſera muſcadet.

Bon muſcadet.

La noix aura la coque fort tendre & le noyau fort denſe, si l'on met à ſon tronc ou à ſes racines des cendres.

Pour faire noyer, qui ne porte fueilles iuſques à la ſainct Iean, & ladite vigile il iettera fueilles & fruit enſemble, & en ſera le fruit auſsi toſt meur & auancé que les autres.

Noyer sãs fueilles ne fruit iuſques à la S. Iean.

Empliſſez vn pot, de noix vertes, cueillies ladite vigile S. Iean, & faites vn trou au fonds du pot, que l'eau ſe puiſſe vuider, & le mettez en terre en icelle vigile. Plãtez les iettons qui en ſortiront, & vous trouuerez ce que deſſus.

La peſche ſente mieux au prunier, & le parfiguier en l'amandier, & y durent plus longuement.

Ente de peſche.

L'œillet du perfiguier & de l'amandier entez enſemble, le noyau du fruit qui en viendra, ſera amande.

Ente de perfiguier.

Le prunier enté en l'amandier fait le fruit comme l'amande, & en noyer l'eſcorce reſemble à la noix, & le dedans ſera prune. Enté en coingnier, il fait auſsi fruit de diuerſe façon, ſelon le naturel d'iceluy coingnier.

Prunes ſemblables à l'amande.

Entez la greffe de prunier ou autre fruit, ſur le figuier, vous aurez fruit qui viendra ſans fleurir.

Fruit ſans fleurir.

Entez en poirier d'angoiſſe, & en pommiers de Richard, des greffes de pommiers, vous aurez pommes de blondurel, & de chaſtignier: & pour en auoir iuſques à la Touſſaints, les faut enter ſur coingnier & autres arbres tardifs, & elles ſeront de garde iuſques à deux ans.

Põmes de blondurel.

Prenez deux greffes de pommier, l'vne aigre & l'autre dou-

ce, & les faites bien ioindre quãt vous enterez, la pomme participera de l'vn & de l'autre saueur. Pommes de deux saueurs.

Vous aurez cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger iusques à la Toussaints, si vous entez sur franc meurier & sur vn saulger. Cerises en tout temps.

Entez neflier en groisillier & en franc meurier, & à l'enter mouillez la greffe en miel, vous aurez plustost & meilleur fruit. Nesles douces.

Entez poiriers, de chastaignier, & caliot sur groisillier, pour venir tost, & en aubepin pour venir tard, ou sur poirier d'angoisse. Poires auancees, & poires tardifues.

Vous aurez figues blanches d'vne part & rouges de l'autre, si liez estroittement les rameaux de deux diuers figuiers, & les plantez ainsi : puis apres qu'ils auront bourgeonné, les liez derechef, à fin qu'il face vn seul tronc: les autres plantent de la graine de deux diuers figuiers liee en vn linge, puis replantent les plantes qui en sortent. Figues blanches & rouges.

Pour faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre d'vrine, ou bien planter des rosiers pres les pommiers. Pommes rouges

Les poires n'auront point de pierres, si vous espierrez diligemment le lieu où sera planté le poirier, & assemblez par dessus, de la terre criblee, puis l'arrousez soigneusement : & si la plante est dela arbre parfait, il la faut descouurir iusques aux basses racines, & en oster toutes les pierres, puis remettre la terre que vous en aurez tiree qui soit criblee & y adiousstez des siens, & ainsi couuerte, l'arrouserez. Poires sans pierre.

L'oliuier portera grande quantité de beau fruit, s'il est arrousé d'huile d'oliue sans sel meslee auec autant d'eau douce, ou bien si on enuironne ses racines de terre argilleuse meslee auec paille de febues, ou bien de beuf, puis lon respand par dessus, vrine d homme : & cela se doit faire aux iours caniculaires.

Si l'oliuier est sterile, faites vn trou pres le tronc, de la largeur du poulce, qui passe d'outre en outre, & remplirez ce trou de deux rameaux d'vn autre oliuier fertile, puis le fermerez de mortier empaillé.

Si l'oliuier porte fort peu de fruit, faut ficher dans ses racines, vn petit pau qui sera fait d'oliuier sauuage, ou de pin, ou de chesne.

Si l'oliuier laisse cheoir son fruit, faut planter pres ses ra-

cines, vn coſſot de febue.

Moitié poires, moitié pommes

Pour auoir moitié poires, & moitié pommes, prenez deux greffes, & les fendez: & puis les ioignez enſemble, en mettant la moitié de la greffe de la poire, bien ſerree contre celle de la pomme: & ſe faut bien garder que l'eau n'entre par la iointure. Lon peut auſsi bien enter ſur tel eſtoc que lon voudra.

Pour auoir gros fruit à noyau, comme a eſté dit cy deuãt des noix, prunes & amandes, prenez vn pot ou autre vaiſſeau, & l'empliſſez de terre, & y mettez trois noyaux de tel fruit que vous voudrez, de ſorte que les noyaux ſe puiſſent ioindre: & mettez le fons du pot deſſus, & en iceluy faites vn trou, par lequel tous noyaux ſeront contraints ietter leurs graines & ils ſ'aſſembleront l'vn à l'autre, tellement qu'il n'y aura qu'vn ſeul arbre, qui en ſa ſaiſon portera bien gros fruit.

Grenade rouge.

La grenade viendra fort rouge, ſi vous arrouſez le grenadier d'eau & de lixiue meſlee enſemble.

Grenade douce.

La grenade aigre deuiendra douce, ſi enuironnez la racine du grenadier, de fien de pourceau, & l'arrouſez d'vrine d'homme.

Peſches & coĩgs enſemble.

Entez la greffe du peſcher ſur vn coingnier, vous aurez peſches & coings enſemble: pareillement ſi vous entez ſur le coingnier la greffe d'vn peſcher.

La greffe d'vn amandier, entee ſur vn peſcher, & au contraire, fait auoir peſches & amandes, dont l'eſcorce & le noyau ſeront bons à manger.

Peſches & amandes enſemble.

Pour auoir beau fruit à pepin, & pluſtoſt que nul autre, enté ſur vn meſme eſtoc: prenez branches de poirier ou pommier, & au bout d'embas faites des petits trous, qui ne paſſent point tout outre: & les faites diſtans de plaine paume, & à l'oppoſite l'vn de l'autre: mettez en vn trou vn ou deux grains de ſel: puis couchez la branche en terre auec vn peu d'auoine, & en couppez du bout, ainſi que lon fait d'vne greffe, quand elle eſt entee. Si la branche reuerdiſt, elle en portera le fruit plus beau, & pluſtoſt que nul autre.

Pommes douces.

Pour rendre les pommes douces, faut arrouſer les racines du pommier, auec vrine d'homme, en laquelle ſoyent diſſouls fien de cheure, & lye de vin vieil.

Groſſes ceriſes.

Pour auoir groſſes ceriſes, il vous faut faire ſouuent rongner vos ceriſiers.

Pommier fertile

Pour auoir grande quantité de pommes faut entourer le

tronc du pommier, de la hauteur d'vn pied par deſſus terre, auec vne lame de plomb priſe d'vn tuyau d'vn eſgouſt, & quand le pommier commencera à fleurir, faudra oſter ce lien de plomb: lon pourra renoueler tous les ans ce remede, pour rendre le pommier fertile: lon en peut faire le ſemblable au poirier.

Arbre portant raiſins, & ſon fruit naturel.

Pour faire qu'vn arbre porte des raiſins auec ſon fruit, Mettez-luy vn ſep de vigne au pied, & percez l'arbre d'vne tariere pour paſſer ledit ſep, tellement qu'il y ait deux neuds entre le tronc & ce qu'il y aura dudit ſep dans voſtre arbre: & ainſi le pelerez, & oſterez l'eſcorce, à fin que la ſubſtance de l'arbre & du ſep ſe puiſſent plus aiſément ioindre enſemble: & eſtouppez tresbien le pertuis d'vn coſté & d'autre, pour le danger de l'eau: & au bout de trois ans couppez le ſep par derriere: ainſi voſtre arbre portera raiſins auec ſon fruit, & le tout d'vne meſme tige.

Preſſes ou peſches-pommes.

Entez la greffe d'vn pommier ſur vn peſcher, & pareillement la greffe d'vn peſcher ou preſsier ſur vn poirier, & au contraire, vous aurez vn fruit eſtrange, que nommerez preſſes ou peſches-pommes: & auſsi des poires.

Du temps de planter & replanter les arbres entez gros & moindres.
Chap. 18.

AVcuns diſent qu'il eſt meilleur planter en l'equinocce de la prime-vere, pource que plus ſubitement l'arbre en prend terre & germe, & en iette pluſtoſt, principalemẽt en lieux froids. En Automne on doit planter quinze iours auant l'equinocce, & en lieux hauts & ſecs. Lon plante en l'vne & en l'autre ſaiſon. Le premier iour du croiſſant fait bon planter & ſemer, mais les 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, & 18, non. En decours de lune le fruit vient pluſtoſt. En lune nouuelle les arbres en prennent mieux, & en ſont plus durables, mais ils mettront plus à porter fruit. Si par neceſsité vous plantez en croiſſant, faut rongner les iettons que feront les arbres quand ſerez en fin de lune, & ils porteront fruit comme les autres.

On plante en Ianuier, de plante qui ait raix de ieƈt taillé en biais, & de noyau en lieu attrempé: & en lieu chaud lon y plante en Octobre, Nouuembre & Decembre.

Lon plante des brãches qui ont la racine groſſe, en Octobre, Nouembre, & Decembre, mais les iettons ou branchettes ſe plantent en Mars, quant elles ſont en ſeue.

Ce qui eſt planté en decours, porte plus de profit, & de tant plus qu'on plante pres de la fin de la lune, pluſtoſt l'arbre profite & fructifie: mais ce que lon plante en Croiſſant prent mieux, & multiplie en racine, bois & fueilles, & eſt plus durable: combien qu'ils tardent plus à rendre fruits.

Les arbres de grand moelle, comme figuiers francs, meuriers, coudres, & ſemblables, ſe plantent ſans racine, depuis la my Septembre iuſques à la Touſſaints.

Les autres arbres à racine, doiuent eſtre plantez és auants de Noel, ou tantoſt apres.

Les gros arbres ſe plãtent de lieu en autre, au mois de Nouembre: & les doit on eſchargotter & eſmonder par les branches: car ils en portent encores mieux leur fruit, & quant ils ont le bout des racines eſcorchees, y mettre du fien à l'entour és lieux & endroits temperez.

Lon replante depuis la Touſſaints iuſques en Mars que les arbres entrent en ſeue, & le pluſtoſt, eſt le meilleur: c'eſt à ſçauoir auſsi toſt que les fueilles en ſont tombees: mais en lieux froids & aquatiques, lon attend en Iãuier & Feburier: & n'en faut rien faire quant il pleut, ou que la terre eſt fort mouillee.

Les ieunes entes qu'auez faites ſur la baſtardiere ou ailleurs, ſe doiuent replanter, ſi toſt que les greffes auront reprins ſur la couppure du ſauuageau.

Il faut tirer les arbres & auſsi les replanter en des ſcions, & ſ'ils ſont pluſtoſt tirez que ne les puiſsiez replãter, ou ſi vous les faites apporter de loing, il leur faut couurir les racines d'alentour, meſmes pour les garder de la pluye & du haſle.

Les ceriſiers aigres n'endurent le tranſplanter, car à grand peine peuuent prendre ſcions, les tranſplantez, & principalement ſi on leur bleſſe la maiſtreſſe racine.

Du lieu & ſolage en general.
Chap. 19.

LEs arbres qu'on plante és valees, y profitent communément: car quant il pleut, ils en ſont mieux arrouſez des eſgouts d'amont. Plãter és valees.

Aux lieux aquatiques, il ne faut pas trop parfondement planter arbres.

Es lieux hauts & montueux faut planter vn peu plus parfondement qu'aux valees: & ne faut ia trop y recombler les foſſes, à fin que la pluye les puiſſe arrouſer.

Combien qu'en bonnes terres viennent les bons fruits: toutesfois en quelques lieux qu'ils puiſſent croiſtre, il les faut bien laiſſer aſſaiſonner, ou autrement ils ne ſeront de bonne gardé, ny de bon gouſt.

Auiſez de replanter voz arbres, auſsi en bonne terre & meilleure que celle dont vous les auez arrachez, & ſelon que la nature d'vn chacun d'iceux le requiert.

Et ſi poſsible eſt, replantez les en pareil ſolage auquel ils eſtoyent de leur premiere naiſſance: & pour ce faire, auant que les arracher, marquez diligemment ſur l'eſcorce d'iceux l'endroit ou le ſoleil leur donnoit, & retenez bien le quartier.

Item plãtez les de lieu primeroge, en lieu tardif, & de lieu tardif en lieu chaut.

La pluſpart des arbres ayment le ſoleil de midy, & eſtre aſsis à l'abry du vent d'aual, qui leur eſt fort contraire, principalement aux amandiers, abriquots, meuriers, figuiers, & grenadiers: mais les chaſtingniers, ceriſiers aigres, coingniers, & pruniers ayment le froid.

Aux lieux aquatiques communément les arbres viennent & croiſſent grands, & ont moult de fueilles & de fruits, mais ils ne ſont point de grand ſaueur, couleur, n'auſsi de garde. Vray eſt qu'ils portent communément fruit, la meſme annee qu'ils ſeront plantez, s'ils ſont accouſtumez de porter.

Les arbres ſe doiuent planter plus eſpez és lieux venteux.

Si vous voulez planter en lieu froid, qui ne ſoit dangereux du froid, vous les deuez planter en la veuë du vent de bize, & du coſté de midy.

Du lieu & temps auquel chacun arbre fruitier ayme d'eſtre ſemé, planté, & enté en particulier. Et premierement de l'amandier.

Chap. 20.

Les amandiers plantez en lieu chaud floriſſent toſt, & portent fruit en abondãce, & en air attrempé ils viennent bien: mais en air froid & terre humide ou aquatique, ils ne fructifient point bien, & ſ'y meurent incontinent. La terre dure, graueleuſe, ſablõneuſe, ſeiche & chaude leur plaiſt. Ils ſe plantent plus conuenablement en Automne qu'en autre temps iuſques au Solſtice d'hyuer: car les planter au Prin-temps n'eſt pas bon, par-ce que c'eſt vn arbre qui bourgeõne de bonne heure. Se doiuent pareillement enter en Automne, par-ce qu'au Printemps ils ont preſque ietté toutes leurs fleurs: ſemer auſsi en Ianuier & en Feburier en temps & lieux temperez: ou bien en Octobre & Nouembre és lieux chauds: pour les planter de leur fruit, faut choiſir amãdes groſſes & nouuelles, & que n'ayent pas trop groſſe eſcaille, & auant que les planter, les mettre tremper vne nuit entiere en eau miellee, ou bochet, puis les planter en terre à la profondeur de quatre doigts, le bout aigu en bas & l'autre deſſus, puis les arrouſer trois fois le mois, & aucunesfois fouïr, principalemẽt deux fois le mois. Pour les planter ou enter de reiettons, faudra choiſir des greffes du plus haut de l'arbre nõpas du milieu, & ſe peuuent enter entre l'eſcorce & le trõc en eux meſmes, ou en peſchers & pruniers, combien que les enter n'eſt tant profitable que le planter. La cueillette des amandes ſe fait quand leur eſcorce ſe rompt. Autant en peut on dire des abricotiers, ces deux arbres ſont tendres à la gelee principalement l'abricotier enté: & ne dure que la demy vie de l'amandier.

Abricotiers.

Noiſillier & couldre. *Chap. 21.*

Noiſilliers.

Les noiſilliers, ou couldres viennent en tout air, & en toute terre: mais ſur tout ils ayment lieu maigre & humide & ſablonneux. Quant on les ſeue, on les doit mettre deux doigts ſoubs terre, mais ils viennent mieux, de planter auec

auec la raix, & de ietton taillé en biais, qui ait du bois vieil, & du nouueau. On les plante en temps d'Octobre, & Nouembre, & en lieu chaud & attrempé, ou en Feburier & Mars : & eſt le meilleur y laiſſer aucuns rameaux quand on les plante, que de les planter d'vne verge ſimple, car ils en portent plus de fruit.

Ceriſier. *Chap. 22.*

Les ceriſiers, cõme auſsi guigniers & meriſiers, aiment lieu froid & humide : & viennent en lieu bien attrempé, & ne peuuent ſouffrir l'air trop chaud, ny terre fumee, car le fien leur eſt du tout contraire. Pluſtoſt demandent que leurs racines ſoyent enuironnees des petites branchettes & ſcions couppees d'eux, deſquelles ils ſe reſiouïſſent & profitent grandement au lieu de fien. On les peut planter de ſemence en haut & en bas lieu pres des mõtaignes en Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier, & les plante lon de branche & noyau: on les ente en Nouembre, ou ſelon Palladius depuis le douzieſme iour de Decembre, iuſques aux Calendes de Feburier. Le meilleur eſt, les enter en Feburier & en Mars: combien que ce ſoit la meilleure inciſion & trenche de tous arbres qui font gomme, quand la gomme n'eſt pas encor venue ou qu'elle ceſſe de fluer. Au demeurant les ceriſiers ne profitent iamais tant d'eſtre plantez qu'entez, ne ſe delectent de fiens, bien d'eſtre eſmondez ſouuent de leurs brãches ſeiches, & de celles qui croiſtront à l'entour du pied: & ayment foſſes hautes, & d'eſtre ſouuent beſchez & ſi lon veut auancer leur fruit, faut leur mettre de la chaux au pied: peuuent eſtre entez en pruniers, cormiers, & en eux-meſmes plus commodément, de façon que les ceriſiers doux, entez en ceriſiers aigrets, portent ceriſes plus molles, que celles qui viennent de ceriſiers doux, entez en ceriſiers doux. Ceriſiers.

Coingnier. *Chap. 23.*

Le coingnier deſire lieu froid & humide, de fait qu'en tẽps de ſeichereſſe, au defaut de pluye le faut ſouuent arrouſer : meſmes ſi par defaut de terroir humide, & aquatique, il eſt planté en terre ſeiche,

pierreuſe, ou argilleuſe, faudra le ſouuent arrouſer pour en auoir bon fruit & copieux. Quand on le plante auec la racine, il vient ſi bien, que le ſecond an il porte fruit: & n'en porte pas ſi toſt quand on le plante de branche: ſon fruit doit eſtre cueilly au mois d'Octobre, quand la bruine vient, & que le fruit tire ſur la couleur d'or.

Orengier, poucille, citron, limon. *Chap. 24.*

ORenger, poucille, citron & limõ, deſirent eſtre en lieu pres de la marine & humide, & tout ainſi que le citron & limon.

Le limon citron & poucille, ſe doiuent ſemer en Mars: on les plante auſsi de branche ou de greffe, & ſe peut faire en eſchellette, ou en pennier: on les ente en Apuril & en May, au tronc pres la racine, comme l'orengier. On les peut auſsi enter en eſcu, ou ypolichinier aux autres mois chauds en mettant ſa ſemence en pot ou en pennier pres de l'arbre où le voulez ypolichinier. Voyez plus ample traitté de ces arbres au ſecond liure.

Figuier. *Chap. 25.*

LEs figuiers ſont de diuerſe nature, & portẽt l'vn pluſtoſt que l'autre, & l'vn vient mieux en vn terroir, que l'autre. Ceux qui portent fruit auant que le froid ſoit venu, ſe peuuent planter en païs froid. Communément ils aiment l'air chaud, & veulent eſtre contregardez & couuerts en temps trop chaud ou trop froid, & deſirent terre fumee: combien qu'en terre ſeiche le fruit en eſt meilleur, & ſ'ils ſont arrouſez, les figues en ſont de garde. Celles qui viennent en lieu ſec, froid, & pierreux, ſont de meilleure garde & ſeue.

La plante des figuiers de branche ou de iettons nouueaux, eſt faite en Octobre & Nouuẽbre. en air chaud & attrempé, & en Feburier, Mars, Auril, en lieu froid. Les Geneuois plantent la branche du figuier, par tout le mois d'Aouſt, auec ſon fruit & ſes fueilles, & ne porte dommage à la vigne, non plus que le peſcher: & veut eſtre enté en Apuril, en tronc & en eſcorce. Voyez au ſecond liure.

Pommier. *Chap. 26.*

LE pommier vient en tout air, & ayme la terre graſſe, noire & humide, parquoy ſ'il eſt planté en terre ſablonneuſe & argilleuſe, on luy doit ayder par arrouſer, & en montaignes on le doit mettre au regard du midy : lon le ſeme aucunesfois, mais auec peu de profit, il profite quelque peu d'auantage, quād il eſt planté de branche ou de reiettōs, mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur, le meilleur eſt de l'enter ſur pommiers ſauuages, pruniers, poiriers, peſchers, perfiguiers, cormiers, & principalement ſur coingniers, deſquels prouiennent pōmes, dites pommeſ-poires, & demande eſtre beſché le premier an ſeulement & ne luy chaut de fiens: toutesfois que le fiens & la cendre le font mieux profiter. Pommiers.

Poirier. *Chap. 27.*

LE poirier n'ayme pas lieu plein de fiens, toutesfois il receura grand profit ſi de deux en deux ans, ou de trois en trois ans, on luy donne du fien au pied, meſlé auec de la cendre, il vient aſſez bien enclos de murailles principalemēt, & en terre graſſe, car celuy qui eſt planté en terre maigre, ſeiche, & croyeuſe, porte poires menuës & dures meſme arbre petit & chetif. Celuy qui eſt planté de branche, vient tard, & vient mieux de ſauuageau que de ſemence. Lon le plante en lieu chaud, en Septembre & Octobre, & en lieu froid en Feburier & Mars, & en lieu attrempé, en l'vn & l'autre temps, combien que le poirier qui porte poire longue & ronde, demande d'eſtre planté de meilleure heure que tout autre : il ſe doit planter de viue racine ou de greffes. La viue racine ne doit eſtre que de deux ou trois ans : les greffes doiuent eſtre tirees de la cime de l'arbre : il eſt enté en peſchiers, coingniers, amandiers, meuriers, de ſait qu'enté de greffe en meurier, produira poires rouges.

Le neſflier vient en gros troncs, il ſouſtient l'air froid, & toutesfois ayme l'air chaud & attrempé, la terre graſſe & ſablonneuſe. On le plante de racine & de branche, en Nouembre : & on le ſeme de noyau en terre meſlee de fien: il portera

fruit en grande quantité, ſi on luy met au pied terre meſlee auec cendre. Peut eſtre enté en ſoy-meſme, ou en poirier, ou pommier, de greffes priſes au milieu de l'arbre, non de la ſummité, & les doit on ficher au tronc fendu, pource que la maigreur de l'eſcorce ne les pourroit nourrir ſuffiſamment.

Le meurier. *Chap. 28.*

LE meurier ayme l'air chaud & attrempé, la terre graſſe & les fiens, non toutesfois l'humidité & ſe veut planter en Octobre, & Nouembre, ou d'arbre ou de branche, comme le figuier, & quant on le plante, ou luy meſle la terre auec la cendre, en foſſes hautes & grandes: ſa ſemẽce plantee ne fait arbre ny fruit qui ſoit de valeur: il eſt enté en chaſtaignier, pommier, poirier ſauuage, ormier, peuplier blanc, & quand il eſt enté en peuplier blanc il porte des meures blanches.

L'auant-peſcher ayme telle terre cõme le prunier, & vient de noyau ou de plante, lon le plante en Octobre, Nouembre, Ianuier, ou Feburier. On l'ente tresbien en luy meſme, ou en prunier, perfiguier, & amãdier, & en temps ſec on le doit beſcher, & ſouuent arrouſer. Semblable culture demande le peſcher lequel n'eſt aucunement different de l'auant-peſcher, ſinon que le fruit de l'auãt-peſcher eſt quelque peu plus menu & vient plus toſt en maturité que la peſche: ſur tout, tant le peſcher que l'auant-peſcher ne doiuent eſtre plantez en lieux froids & expoſez au vent, ſi d'auanture ils ne ſont enuironnez de quelque muraille, ou d'autres arbres, pour eſtre defendus des vents. Tous deux deſirent d'eſtre fumez de leurs fueilles, & ne veulent eſtre plantez plus profond dans terre que de deux ou trois doigts.

Noyer. *Chap. 29.*

LE noyer, ainſi dit de nuire, pource que ſon vmbre nuiſt aux autres arbres, vient en tout air & en toute terre, combien qu'il croiſſe mieux en terre graſſe, deliee & fourmenteuſe, & deſire auſsi lieux montaigneux. On les plante de ſemẽce & de reiettons en tel temps & lieu que les amandiers,

à ſçauoir en lieu haut, & chaud en Nouembre, & en païs froid en Feburier & Mars, & en païs attrempé, en vn temps & en l'autre, toutesfois faites ſeicher les noix que planterez en Nouembre vn peu au ſoleil, pour leur leuer l'humeur, & celles que planterez en Ianuier & Feburier, mettez les tremper vn iour deuant, en vrine d'vn enfant. On ente le noyer en Feburier en lieu meſme, & en prunier, en vn tronc fendu, combiẽ que le noyer ne profite beaucoup d'eſtre enté ailleurs qu'en ſoy-meſme, par-ce qu'il abhorre la compagnie de tous autres arbres. On le doit beſcher à l'entour afin que pour l'herbe il ne viẽne creux, on le doit tranſplanter en lieux ſecs & chauds au mois d'Octobre quand les fueilles ſont cheutes, & encor mieux en Nouẽbre: & en lieux froids en Feburier & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ces temps. Pareillemẽt on le doit tranſplanter de l'aage de deux ans, en lieux froids, & de trois ans, en lieux chauds: le noyer ſe delecte en foſſes profondes ſelon la quantité de l'arbre, & demande grand eſpace de terre de l'vn à l'autre, cõme de quarante pieds du moins, pource que l'vmbre de ſes fueilles nuiroit aux autres noyers & aux autres arbres croiſſants aupres. Iamais ne le plantez ou tranſplantez proche du cheſne, ou en la foſſe ou aura eſté autrefois planté le cheſne: car entre ces deux arbres y à haine mortelle.

Oliuier. *Chap. 30.*

L'Oliuier deſire telle terre & ſolage que la vigne, & ſe plante en terre pierreuſe, legere, & quant vous le planterez de brãche, plantez le en terre maigre: car ſi vous le plantez en terre graſſe, l'huile qui en viendroit en ſeroit pire: il ayme eſtre beſché ſouuẽt: & que quant lon le plãte en lieu plein d'eau & en terre profonde, il en croiſt & fructifie mieux. Plãtez le en lieu qui eſt haut & ſec auec ſa raix ou de branche en Octobre, ou en Nouembre, il vient aſſez bien, mais qu'on luy baille du fien de cheure & que lon eſlargiſſe ſes racines en la foſſe, à deux pieds l'vne de l'autre. Lon le peut auſsi piquer de branche: on l'ente en luy-meſme & en oliuier ſauuage, & l'eſmonde lon ſouuent des branches ſuperflues, voyez au ſecond liure.

Dattier, & palmier. *Chap. 31.*

Dattier.

LE dattier à grand peine porte fruit iuſques à ce qu'il ait cent ans: & veut auoir païs ou air chaud ou attrempé, & le fruit qu'il fait, ſe meurit auant que l'oliuier ſoit bon. Il ayme terre legere & ſablonneuſe, & terre ſylueſtre ou champaiſtre: & la plante eſt d'Apuril ou de May, de petite plante auec la racine. On ſeme le noyau frais en Octobre: & doit-on meſler de cendre auec la terre là où on l'a planté. Voyez au ſecond liure.

Chaſtaignier. *Chap. 32.*

LE chaſtaignier ſe delecte en lieux hauts & froids, en terre moitte & deſliee, non pas toutesfois ſablõneuſe, ny argilleuſe, mais pluſtoſt noire: doit eſtre ſemé de chaſtaignes grandes & bien meures, qui ſe departent au tomber qu'elles ſont de l'arbre, & ſont bonnes à planter iuſques en Feburier, & en doit-on ſemer ſix enſemble, vn pied en profond, & à vn pied l'vn de l'autre, & deux ans apres les planter ailleurs à quarante pieds d'interualle. Peut eſtre prouigné de iettõs nouueaux, iamais planté de branche ſans racines, car il n'en peut reprendre, vaut beaucoup mieux le planter de ſemence, ou l'enter en Mars, Apuril & May en ſoy-meſme, au tronc fendu, ou en canon, aucunesfois en fou, ou en ſaule: mais il ſe meurt bien toſt, & porte fruit de plus aſpre ſaueur.

Pin. *Chap. 33.*

Pin.

LE pin demande terre legere & pierreuſe: & vient volontiers en lieu pres de mer. On le plante au mois d'Octobre & Nouembre. Voyez au ſecond liure.

Prunier. *Chap. 34.*

LE prunier ſouſtient l'air froid, & la terre humide & pierreuſe, & hait les fiens, pource qu'ils luy font deuenir le fruit vermilleux, & facile à cheoir. On plãte les noyaux de prunes, en Nouẽbre, en terre graſſe, vn pied de profondeur:

ou en Feburier, mais faut faire tremper les noyaux trois iours auant, en lixiue. Si le prunier eſt planté de ſa racine, ne le faut mettre en larges & profondes foſſes, pource qu'il ne fiche ſes racines gueres en profond : on le peut enter en ſoy-meſme, pommiers, amandiers, peſchers, cormiers: toutesfois eſt meilleur l'enter en ſoy-meſme, par-ce que ſ'il eſt enté en arbre qui ne ſoit de ſon eſpece, portera fruit baſtard & petit, il eſt tẽps de l'enter en Feburier, ou en Mars, non autre temps.

Grenadier. *Chap. 35.*

Grenadier.

LE grenadier veut auoir terre argilleuſe ou graſſe : on le ſeme en Mars & Apuril és lieux hauts. On le plante de racine & de branche, le tronc gros de plein poing en Octobre & Nouembre: & ſoit fait vn pal, lequel ſoit fiché par force en terre : & l'ente lon en toute maniere, mais en Apuril, entez-le de greffe. Lon le doit beſcher deux fois l'an: l'vne en Automne, & l'autre à la Prime-vere. Voyez au ſecond liure.

Cormier. *Chap. 36.*

LE cormier ayme lieu froid, humide & montaigneux : & en lieu haut. Il va aucunement hors de ſa generation. On l'ente à la fin de Mars & d'Auril en luy-meſme, en eſpine, ou coingnier, & en pomme-poire à l'eſcorce & de greffe. On le doit beſcher ſouuent, & l'arrouſer qui peut, & luy mettre au pied ſien meſlé auec cendre, en foſſes fort profondes.

Guindolier, autrement dit Iuiubier. *Chap. 37.*

Cormier.

GVindolier eſt rare en noſtre France, mais frequent au païs de Prouence, principalement aux enuirons du pont ſaint Eſprit, il aime l'air chaud, terre legere & graſſe : & craind l'air froid : il eſt planté de noyau, de greffe, & de viſue racine: on le doit planter de greffe & de viſue racine en Mars en terre molle: & ſemer en Apuril és re-

giõs chaudes ou au mois de May és païs froids, trois noyaux enſemble ayant la pointe contre bas, & mis en foſſes profondes d'vn pied, remplies de fien meſlé auec cendre, puis vn an apres, le tranſplanter ailleurs: il ſe reſiouït durant l'hyuer, d'eſtre entouré d'vn amas de pierres, & l'Eſté venu, qu'elles ſoyent oſtees, demande auſsi qu'on luy mette ſouuent à ſes racines, fien de beuf.

Laurier. *Chap. 38.*

LE laurier vient en toute terre, mais il aime terre pres la marine, on le plante en Automne ou en Prime-vere, de racine, de plante, de branche, & ſe prouigne de Mars, quand l'humeur vient à l'eſcorce. On le ſeme aux ſaiſons deſſuſdites, vn pied ſous terre, & quatre grains enſemble: & quand vn an a eſté paſſé, vous le deuez planter où vous voulez qu'il demeure. Voyez au ſecond liure.

L'eſpace qu'il faut entre les arbres fruittiers que lon replante. *Chap. 39.*

Grandeur d'arbres à cõſiderer.

IL faut premierement conſiderer la grandeur en laquelle chacun eſpece d'arbre peut paruenir, & ſi les arbres ont accouſtumé de croiſtre fort grands, & en quels lieux: & ſuiuant ce, dreſſer vos eſpaces: car aux bonnes terres & graſſes, où les arbres peuuent fort croiſtre, il y faut plus d'eſpace qu'ailleurs, & ſur ce faut noter, qu'vn arbre planté bien au large, en quelque lieu que ce ſoit, en fructifie beaucoup mieux.

Eſpace & interualle entre les arbres.

Si vous voulez planter gros arbres de reng, & ſur les chemins, & contre les hayes des champs, il leur faut laiſſer enuiron trentecinq pieds d'eſpace de l'vn à l'autre: mais ſi vous en voulez planter pluſieurs rengees en vn meſme lieu, il y faut bien l'eſpace de quarante & cinq pieds, ou enuiron, entre deux, & autant d'vne range à l'autre, à ce que les branches ſe puiſſent plus aiſément eſtendre ſur les coſtez vuides.

Entre les poiriers pommiers & autres arbres de telle grandeur, ſi vous en plantez ſeulement vne rẽgee contre les hayes des chãps & ailleurs, ce ſera aſſez de vingt pieds de l'vn à l'autre,

tre, mais si vous en mettez deux rengees sur les allees des iardins, il leur faut enuiron vingt cinq pieds d'espace, entre l'vn & l'autre: & autant entre chacune rengee, & ne les plantez pas à l'endroit l'vn de l'autre, mais soyent comme entrelassez: & à mesure qu'ils croistreront, vous y pourrez entreplanter autres menus arbres non pas trop espez.

Si vous voulez planter tout de grands arbres fruitiers tels que dessus, il les faut dresser en eschiquier & leur dõner espace de vingt à trente pieds entre deux, & autant d'vn reng à l'autre.

Les pruniers & autres arbres à noyau de pareille grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'vn & l'autre en chacune rengee: mais si vous voulez en planter seulement deux rẽgees sur les allees du iardin, il ne leur faut que six pieds d'espace en carré: mais il faut auiser de les proportionner selon la longueur d'iceux.

Les guiniers & merisiers, demandãt l'espace de dix à douze pieds, & pour en mettre aux grandes allees en voz iardins, ce leur sera assez de neuf à dix pieds. Guiniers.

Les moindres arbres, comme cerisiers, coingniers, figuiers, couldres, & autres semblables en ont assez de huit à neuf pieds en verger, & de cinq à six, en allee & rengee de iardins. Cerisiers.

Quant vous voudrez planter deux rẽgees chacune de son espece d'arbres, plantez les plus petits à l'endroit ou donne le soleil, à ce que l'ombre des plus grands ne leur nuise.

Autres preteſtes de planter arbres fruitiers.
Chap. 40.

SI vous plantez les poiriers & pruniers, les vns auec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le soleil: car les poiriers endurent mieux l'ombre.

Il seroit bon si le temps est sec, & encor autrement arrouser l'arbre en pied auant que le replanter, afin que la terre tienne mieux au pied: car le plus de sa terre que vous luy pouuez laisser, ce luy est le meilleur. Et visez bien l'endroit du ciel ou vous le prendrez pour le mettre en pareille situation. Arrouser

Lon ne doit planter les arbres qui ont la cime brouttee, rongee, ou rompuë : car ils ne croiſſent point ſi bien, ſi vous n'aymez mieux leur coupper du tout le ſommet pour eſprouuer, ſi par ce moyen ils pourront reprendre croiſſance.

Plantes ſans racines.

Lon peut auſsi planter ſans racines les arbres qui ont grãd moelle, comme ſont figuiers, francs meuriers, couldres & autres ſemblables, & voz foſſes pour planter voz arbres, doiuẽt eſtre profondes de ſix pieds en lieux argilleux, & non tant en lieux humides. Faites les foſſes aſſez larges & ſpacieuſes, ſuppoſé que les arbres qu'y voudrez planter n'euſſent les racines moult grandes: car il faut qu'il y ait bon gueret à l'entour.

Foſſes.

Terre trop molle.

Si la terre eſt trop molle ou vous faites la foſſe, amandez la de terre ſeiche: ou attendez qu'elle durciſſe. Si elle eſt trop ſeiche & trop dure, fumez la & l'amoitiſſez d'eau, auſsi faut que voz arbres ayent trempé en pied ſ'ils ſont vieils cueillis enuiron deux ou trois iours. Si aucunes des racines de voz arbres ſe trouuent trop longues ou eſcorchees, il les faut coupper en biais, & que le coſté le plus deſgarny ſoit deſſoubs, quant l'arbre ſera planté : car les petites racines produiront tout à l'entour de la couppeure.

C'eſt vne reigle generale qu'auant que replanter tous arbres, & principalement ceux à pepin, ſ'ils ſont gros, il les faut premierement esbrancher, & ne leur laiſſer que des chiquots longs comme les doigts, aucunesfois plus ou moins, ſelon que l'arbre le requiert. C'eſt donc ce que dit le prouerbe, que qui voudroit planter ſon pere, on luy coupperoit la teſte.

Prouerbe.

Petits arbres.

Les petits arbres qui n'ont encores qu'vne vergette, n'eſt ia beſoing de les coupper par haut quant on les replante, mais les ſauuageaux que voulez enter, ſe doiuent esbrancher auant qu'eſtre replantez en la baſtardiere.

Et quãt vous aſſerrez voz arbres és foſſes, il leur faut bien eſlargir les racines, & faire qu'elles tirẽt toutes contre bas, ſans que nul des bouts rebourſe en amont, & ne les faut plãter tãt parfondemẽt en terre, il ſuffit que les racines ſoyent enfouyes tãt que la terre ſoit demy pied ou enuiron au deſſus d'icelles, ſi le lieu n'eſtoit fort ardent & pierreux, & ne rempliſſez pas tant voſtre foſſe, que n'y laiſſez ouuerture à l'entour de l'arbre ou conduit, afin que l'eau de la pluye ſ'y puiſſe arreſter.

Quant voz arbres ſeront eſtendus en la foſſe, & les racines d'iceux bien couchees au large, poiſez à l'aiſe par deſſus auec

le pied, & puis meſlez de la terre bien fumee auec vne partie de celle que vous aurez tiree de la foſſe: & la ſemez ſur voz racines, mais ne mettez pas le coſté herbu deuers elles, car cela les pourroit trop eſchauffer. Meſlerez bien vne terre auec l'autre, & en remplirez toute la foſſe: & en faites couler de la plus menue entre les racines.

Et s'il y auoit des vers en la terre qu'y mettrez, meſlez-y parmy vn peu de charree de buee pour les faire mourir, car ils pourroyent faire dommage aux racines: puis quand voſtre foſſe ſera comblee à demy pied pres ou enuiron, faut bien fouler la terre par deſſus, & és endroits des racines, plus beaucoup ſi elle y eſt ſeiche, que ſi elle y eſt mouillee.

Picqueure d'arbres.

Mais ſi vous picquez ou plantez l'arbre, de pau, ou de pieu, ou porchet, ſans racines, auec le marteau, ou maillet de bois, ne luy faites point ſa voye ne ſon pertuis, auec vn autre pieu, mais laiſſez-luy faire à luy meſme, & ne luy laiſſez le terroir ſi profond, qu'il ne puiſſe entrer ſans gaſter ſon eſcorce, & quand vous coignerez le pau, liez-le par le bout d'amont, à ce qu'en coignant, il ne ſe fende.

Eſmonder, eſlaigner, deſchauſſer, & nettoyer les arbres. *Chap. 41.*

LE fetard & negligent laboureur, dit qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre depuis qu'il eſt planté: mais le bon meſnager dit, faites du bien à la terre & à l'arbre, ils vous en feront: & n'aura iamais bon, ne beaucoup de fruit, celuy qui ne ſera diligent à les nettoyer en hyuer, & ſur la fin de l'Automne: car quant à l'esbrancher & eſmonder, il eſt certain qu'vn arbre qui ſamuſe à faire bois, doit eſtre esbranché aux Aduents de Noel, pour luy oſter le bois ſuperflu, & les drageons ſuperflus, & qu'il fait trop grands & hauts, & luy empeſche de faire beaucoup de boutons à fleurs: en quoy faiſant, ne faut toucher aux branches principales: auſsi le faut esbrancher & eſtronçonner, quand il eſt derriere les autres, qui luy oſtent ſon iour, pour le faire monter & gaigner le ſoleil amont.

Si le ſoleil ne donne par tout dans l'arbre, les branches qui ne participent de ſa force & lumiere, ne portent aucun

Donner ſoleil à l'arbre.

fruit: parquoy faut marquer à meſure qu'il croiſt, les brãches qui obfuſquent les autres, & les leuer quãd il a laiſſé ſa fueille.

Mort bois à l'arbre à oſter.

Il eſt auſsi tout certain que le mort bois en vn arbre, fait mourir la branche, & par conſequent tout l'arbre entierement, ou bien le garde de monter & croiſtre, qui eſt ce que lon appelle abbougrir. Donc luy faut leuer le bois mort, ſoit en hyuer ou en Eſté: ce mal dure principalement aux arbres anciens, ou aux ieunes à qui la grande ardeur du ſoleil a donné trop aſprement, ſelon l'aſsiette où ils ſont, ou par quelque inconuenient d'eſclair, tonnerre, ou tempeſte, ou de quelque beſte en pied qui luy aura mords quelque aigneau de la racine, ou qu'en la deſchauſſant ou prouignant, la beſche, ou la houë auroit attaint quelques branches d'iceluy.

Abbougrir.

Grande ardeur du ſoleil nuiſable.

Et ſi lon remedie à ce qui eſt hors de terre, encor faut-il plus grande diligence à ce qui eſt dedans icelle: car la chaleur de la terre & du fien engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines: ou quelquesfois iette à l'entour fien de ſoy, par abondance de nourriture, tant de ſcions & chicots, qu'elle le fait auorter, ſans ce qu'ils nuiſent & oſtent la nourriture aux autres arbres, par-ainſi le faut beſcher à vif ſons en hyuer, & luy oſter ce qu'il aura de danger au pied, & l'eſchiquotter, & replanter ſes ſcions ailleurs, comme ſont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans apres les enter. Et ſi faut noter que les ſcions des couldres replantez, font les meilleures noiſilles.

Auſsi luy faut-il donner quelque recreation en hyuer, apres le trauail qu'il aura prins à la production de ſon fruit, de façon, que pour le deſchauſſer ou nettoyer ſes racines: & faut bien que la pluye & la neige l'engraiſſent, principalemẽt és lieux chauds & ſecs, & fort expoſez à l'ardeur du ſoleil: encor ſi l'eſcorce de l'arbre commence à ſeicher, & monſtre peu de nourriture dedans, on luy met vn chien mort, ou autre charongne au pied pour le reſiouïr, & quelque hottee de bon & menu fien pour le reſchauffer: & au contraire, de la charree ou de la cendre, ſi la terre eſt trop graſſe & verminеuſe. L'aage de l'arbre le fait deuenir mouſſu, & ſ'il eſt ieune, la trop grande humidité & ſeichereſſe, ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne fait au beſtial. Et ne faut croire que ce leur puiſſe venir à raiſon de la mouſſe que lon met autour & au deſſous de la torqueure des entes. A cela faut re-

Chien mort ou autre charongne miſe au pied de l'arbe.

Mouſſe de l'arbre.

medier par les deſchauſſer, ainſi que dit eſt cy deſſus, & auſsi les nettoyer en hyuer auec vn couſteau de bois ou d'os, de peur que la mouſſe ne gaigne païs, & à traict de temps, mange tout l'arbre. Qui veut auoir beaux ieunes arbres, il les faut beſcher & deſchiquoter à l'entour chacũ mois, depuis Mars iuſques en Octobre, & iuſques à ce qu'ils ſoyent grands: & quand ils ſeront grands, ne ſe deuront beſcher que deux fois: & en hyuer, ſoyent grands ou petits, on doit oſter la terre d'entour du pied, & la meſler de fiens: puis la remettre en ſa foſſe, pour touſiours auoir humidité & douceur du ciel.

Et en Eſté où à l'extreme chaleur lon doit garder & aſſembler vn monceau de terre freſche au pied de l'arbre, pour euiter le chaud & ſeichereſſe du pied dudit arbre.

Temps d'eſchiquoter les ieunes arbres.

Lon esbranche & eſmonde lon les arbres, quant ils entrẽt en ſeue & commencent à bourgeonner l'Eſté, en Mars & Apuril, & faut bien coupper rez du tronc, le bois qui eſt ſuperflu, & la ſeue, recoler incontinent la couppure: ce qui ne ſe pourroit ſi bien faire qui les coupperoit à l'hyuer, & pour garder que la groſſeur des poiſantes & groſſes brãches en cheẽt, ne ſeparez l'eſcorce du tronc, couppez les premieremẽt demy pied de terre, & puis acheuez de ſcier le reſidu, bien pres de l'arbre: & mettez la ſcieure ſur la couppeure.

Arbre vieil deuenant ſterile.

Si vous esbranchez & eſmondez en temps d'hyuer, laiſſez les chiquots aſſez lõgs pour les recoupper apres, au temps de Mars & Apuril, mais ſi vous voulez bouter ou esbrancher les gros & vieils arbres pour les renouueller, quãt vous voyez qu'ils iauniſſent, faire le faudra, tãtoſt apres la Touſſaints, que les fueilles en ſont cheutes, & auant qu'elles ayẽt recommencé à entrer en ſeue: & couppant ou ſciant les branches, laiſſez leur des chiquots auec le tronc, pour y enter ſciõs nouueaux, les vns bien longs, les autres moins, ſelõ que l'arbre le requiert les plus meſchantes branches, afin que celles qui demeurent, en ayent plus d'humeur & de ſubſtance.

Si l'arbre par vieilleſſe ou autrement laiſſe à charger comme de couſtume, il ne le faut du tout esbrancher ou eſlager, mais luy oſter ſeulement les branches mortes. Auſsi leur faut deſchauſſer les racines apres la Touſſaints, & fendre les plus groſſes, & mettre és fentes des eſclats de pierre bien dure, & les laiſſer, afin que l'humeur de la terre y puiſſe entrer. Puis à la fin de l'hyuer les rechauſſerez de fort bonne terre.

Entes rompues. Quant les entures de trois ou quatre ans ſont rompuës, brouttees, ou endommagees des beſtes, ou que lon verra que le bois n'en peut rien profiter, il les faut coupper, & r'enterrer par plus bas ou plus haut qu'elles n'eſtoyent. Vous y pourrez remettre du bois franc, que vous en coupperez, mais que ce ſoit plus bas dans le ſauuageau, & auſsi qu'il aye eſté bien reclos ſur le ſauuageau, de la premiere fois qu'il auoit eſté enté, mais n'arrachez pas les ſcions qui ſortent du bois du ſauuageau, iuſques à ce que voyez que les greffes ayent ietté bois nouueau, car par auẽture vous feriez mourir le ſauuageau lequel pourrez bien encoresr'enter, ſi les greffes ſe mouroyent.

Apres que les greffes de voz entures auront ietté de bois nouueau, comme de deux ou trois pieds de long, ſi elles iettẽt de petits ſcions ſuperflus, és enuirons des bons membres que voulez nourrir, couppez iceux meſchants ſciõs bien rez, meſmement en l'annee que les aurez entez : mais que ce ſoit en temps que le bois eſt encores en ſeue.

Et ſera bon coupper aucuns des principaux membres des iettons & greffes de la premiere annee, ſi trop y en a, & les enter & affier ailleurs, & puis trois ou quatre ans apres qu'elles auront eſté entees, & que les greffes en auront bien reclos ſur le ſauuageau, acheuez encores d'en oſter à la meſme raiſon, ſi tant y en eſt demeuré : car c'eſt aſſez pour vn arbre, de luy laiſſer vn bon membre pour tronc, & principalement à ceux qui ont eſté entez petits d'vn greffe : & en eſt l'arbre plus beau, & meilleur à la fin. Mais ſi l'arbre auoit eſté enté gros de pluſieurs greffes, il luy en faudroit laiſſer plus largement, ſelon que verrez eſtre beſoing pour bien recouurir les fentes, & couppeures du ſauuageau.

Quand vos arbres commenceront à croiſtre, il les faut bien conduire trois ou quatre ans ou plus, iuſques à ce qu'elles ſoyent bien formees en leur couppant à mont le coupeau, & les menues branchettes du bois ſuperflus, iuſques à ce que elles ſoyent comme de la hauteur d'vn homme & plus, ſi bien ce peut faire, & leur dreſſez bien & compoſez les membres principaux & branches, tellement que l'vne branche n'aproche trop de l'autre : & auſsi ne les attachez les vns aux autres, quand elles groſsiront : & en faut auſsi coupper aucuns, ſi l'arbre eſt trop eſpais dedans, à fin que le ſoleil y entre.

Lon peut tailler les arbres depuis le premier Nouembre, iuſques à la fin de Mars: & dõnez ordre de n'y faire tranchee en grand fons, & ſi vous taillez les ſcions ou iettons de l'arbre qui ne fait fruit, & que ce ſoit en decours & dernier quartier de la Lune, cela leur fera fructifier. Et quant l'arbre que vous aurez enté ſera gros, vous luy pourrez oſter les ſcions, & laiſſer ſeulement voz greffes. Temps de tailler les arbres.

Medeciner les arbres fruitiers.
Chap. 42.

COmme toutes choſes qui prennent croiſſance & force de la terre, ont quelque ſentiment de ce qui leur eſt profitable, au moyẽ duquel elles viuent, auſsi elles ont quelques maladies particulieres, prouenantes de ce qui leur eſt contraire, ou meſmes de leur vieilleſſe ou defaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourriſt. Donc ne ſe faut eſmerueiller ſi les arbres en particulier, quelquefois ſeuffrent des incõueniens, auſquels qui ne donneroit ſecours & prompt remede, ils ne faudroyent à mourir. Herbes arrachees.

Tous arbres qui par impetuoſité des vents, ou autrement auront eſté coignez ou eſclattez, on les doit medeciner auec de la fange, fien de moutons, & de pourceaux. Arbres eſclattes

Les herbes qui croiſſent à l'entour des arbres, tirent à eux le nourriſſement, & par tant les faut ſarcler diligemment, & leuer la pelure de l'arbre auec la ſerpe, non pas en trauers.

Quãt l'arbre ne groſsit point, & demeure trop à faire brãches & monter auant: & apres que l'aurez deſchauſſé au tẽps que dit à eſté cy deſſus, il luy faut fendre pluſieurs racines, nõ pas maiſtreſſes: & mettez leur du fumier de porc, meſlé auec d'autres terres & quelquesfois iettez de la lie de vin bien fort autour des racines, & en abbatez la mouſſe auec vn grãd couſteau de bois, tellement que n'en bleſſez l'eſcorce. Et au tẽps d'Eſté quant la terre eſt trop mouillee, ſeroit bon de beſcher au pied à l'ẽtour des racines de celles qui n'ont point eſté deſchauſſees à l'hyuer, & y meſlez auſsi quelques bonnes terres. L'arbre chetif & menu.

Le fil eſt vne maladie qui mãge l'eſcorce des arbres, il leur faut dõc coupper ceſte infection bien nettement à l'yſſue de Fil aux arbres.

l'hyuer, auec vn ferrement bien trenchant, & mettre ſur la playe vn peu de fiente de beuf ou de porc, & l'enuelopper de vieux drappeaux, & lier bien eſtroit d'ozier, & le laiſſer ainſi lié longuement, tant que les emplaſtres y pourront tenir.

Vers aux arbres

Contre les vers qui ſengendrent dans l'eſcorce de l'arbre : au lieu où vous verrez l'eſcorce enflee, il la faut inciſer, & fendre iuſques au bois, à fin que l'infection & humeur en puiſſe diſtiller: & auec quelque crochet tirez les vers & pourriture de dedans le pluſtoſt que faire ſe pourra: & mettez dedans & deſſus la playe vn emplaſtre de fiente de beuf, ou de porc, meſlee & broyee auec ſauge, & vn peu de chaux viſue, & enueloppez & liez eſtroittement le tout enſemble, & le laiſſez ainſi, tant & ſi longuement qu'il pourra tenir.

Iauniſſe des arbres.

La lye de vin ou l'effondrille d'huille, eſpandue ſur les racines d'arbres qui ont la iauniſſe, ou ſont aucunement malades, leur fait grand bien.

Il ſengendre des petites beſtes preſques ſemblables à coſſons, & ſont aucunement perſes ou noires, & les aucuns ont le bec long & pointu, & ſont treſgrand dommage aux entures, & autres ieunes arbres, car elles en couppent les ſcions nouueaux qui ſont encor tendres & longs comme les doigts: il y faut au haut du iour, quand vous les y verrez, mettre la main deſſus tout doucement, ſans remuer l'arbre: car ils ſe laiſſent cheoir quand on les cuide prendre, pource que promptement ne ſen peuuent voler, & s'ils ne ſe laiſſent cheoir en voſtre main, allez les prendre deſſus les ſcions auec l'autre main.

Contre les limats & formis.

Pour les limats & fourmis, mettez de la cendre & du ſciage de bois au pied des arbres: & quand la pluye aura donné deſſus, rechargez les de nouueau, ſans remouuoir ce qu'aurez mis au precedent: autrement, mettez quelques petits vaiſſeaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres : ou bien, eſpandrez de la lye de vin à l'enuiron.

Quand l'arbre perd ſon fruit, faut entourer le tronc de l'arbre auec yuraye en forme de couronne : ou bien auec vne lame de plomb : ou pour le meilleur faut deſchauſſer les racines de l'arbre, & les percer, & mettre au trou vn coing de cormier.

Quand l'arbre perd ſa fleur, ou que les fueilles luy tombent luy faut deſchauſſer les racines, & les entourer auec paille

paille de febues trempee en eau.

Le meilleur eſt entendre aux chenilles au temps d'hyuer, auant que les arbres ſoyent fueilluz, & ſi vous y voyez des poupes berceaux & bouchons de chenilles, oſtez les auec les chenilliers auant qu'elles ſoyent eſcloſes. Ne couppez du bois ou ne pourrez attaindre de la main, que le moins que vous pourrez, nettoyez bien le bois par tout qu'il n'y demeure des œufs, & puis regardez au pied du tronc qu'il n'y ait des chenilleaux qui ne peuuent filler & qui ſe ſoyẽt la attraits, & attachez entre les ſcions & les racines ſ'il y demeure quelque bouchons au renouueau, ou que quelque bruine ou gaude en ait engẽdré de nouuelles, regardez au haut du iour leur repaire, & l'endroit ou vous les verrez enſemble par mõceaux ſoit aux fourchõs, ou ſur les branches, auec des vieux drappeaux, ou des fueilles larges enueloppees entre voz mains, abbatez les & les tuez bien diligemment en peſant bien promptement auec les deux mains & recouurez y à pluſieurs fois en gardãt qu'elles ne ſe laiſſent cheoir à terre, mais gardez qu'elles ne vous iettent la roſee au viſage.

Quant l'arbre iette trop, il faut apres qu'il eſt deſchauſſé luy fendre pluſieurs racines, non pas des maiſtreſſes, & faire ſortir l'eau qui eſt dedans, ſi aucune y en à, qui vaut autant ou mieux que la ſeignee à l'hõme : car par ceſte medecine on renouuelle la vie à l'arbre.

Cõtre trop grãde fertilité de l'arbre.

Quaſi ſeignee à l'arbre.

La maladie de l'eſcorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu ou eſt la branche plantee, & auſsi au contraire les arbres viennent apres boyteux, quãt ils ſont plantez en lieu trop ſec. Pour garder les ieunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'ils profitẽt mieux, il les faut couurir la hauteur d'vn homme de chaume ou de paille : & ſera la couuerture ſouſtenuë ſur des perches en long & en trauers.

Maladie de l'eſcorce de l'arbre.

Pour haſter l'arbre qui attend trop long temps à porter fruit, faites vn trou de tariere en la plus groſſe branche de ſa racine, ſans la percer tout outre : & au trou qu'aurez fait, mettez vn baſton, & l'eſtouppez de cire : puis recouurez voſtre pied, & l'arbre portera l'annee enſuiuant.

Haſter l'arbre à produire fruit.

Aux arbres qui ont eſté plantez nouuellement & qui cõmencent à ſeicher, vous leur aiderez moult ſi vous les faites beſcher & arrouſer : & les doit on defendre cõtre le chaud en leur aidant de choſe qui leur face vmbre, & contre le froid on

Seichereſſe d'arbre.

les doit couurir de paille.

A faire mourir vers qui molestent les arbres.

On fait mourir les vers auec fiente de pourceau ou auec vrine d'hõme mise au pertuis ou sont les vers: ou auec chaux vifue, mais si l'escorce est blessee en plusieurs parts soit fenduë, & aussi au pied de l'arbre vn peu, en sorte que l'humeur s'en parte.

Engendrement de vers.

Les vers se creent en temps humide dedans les fruits à pepins: & en iceluy temps on doit percer l'arbre auec vne tariere tout outre pour le meilleur, le plus pres de la racine que lõ peut, afin que l'humeur qui cree les vers, distille par là.

Cheute des põmes de l'arbre.

Si les pommes cheent de l'arbre, fendez la racine & mettez en icelle fente vne pierre vifue.

Fruits montãs contremont.

Si les fruits montent contre mont, lauez le pied de l'arbre d'eau de pourpier auec vinaigre ou y mettez de la lie de vin, ou prenez deux parts d'huile d'olif, & vne part de poix noire, meslez ensemble, & puis les oingnez, ou y mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaisseau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou vn cercle couppé & oingt d'huile de Petrole, ou vne cordelle enduite de sang de pourceau, meslé auec argent vif.

Fourmis à faire mourir.

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'vn arbre, il faut recouurir la terre enuiron ledit arbre, & dessus mettre quelque quantité de suye de cheminee.

Prenez aussi de la scieure de chesne, & en mettez largemẽt au pied de l'arbre: & la pluye qui cherra fera que les fourmis s'en yront ou mourront.

Garder & conseruer le fruit des arbres, pour estre ostez & mangez en saison & hors icelle. Chap. 43.

CE n'est pas tout de cultiuer l'arbre fruitier & bien l'auoir entretenu qui n'en sçait garder & conseruer le fruit, ou pour le vendre en temps nouueau, ou pour l'vsage du mesnager & de sa famille, principalemẽt és endroits, ou les fruits croissent plus delicats, cõme au païs de Touraine, & pour ceste cause le nomme le iardin de France, parquoy nous traiterons vn petit mot de la maniere de garder & conseruer le fruit: & commencerons à l'amande.

Touraine, iardin de France.

L'amande eſt meure, quand elle commence à ſe deſpouiller de ſon eſcorce. Si elle eſt lauee en ſaulmure, elle deuient blanche, & dure longuement, & encor dauantage, ſi incontinent elle eſt deſeichee: ſi elle ne peut deſpouiller ſon eſcorce, la faut mettre quelque temps ſur la paille, & incontinent apres elle la deſpouillera. Amandes.

Les chaſtaignes ſe garderont iuſques au commencement du Printemps, ſi on les ſeiche premierement à l'ombre, puis on les met en lieux ſecs par monceaux, ou en vaiſſeaux couuerts de ſablon: aucuns les eſtendent ſur des clayes, ou les enterrent dans du ſablon, de ſorte qu'elles ne ſentretouchent point. Les autres les mettent dans des penniers ou corbeilles pleines de paille: tu experimenteras ſi elles ſont entieres, les iettant en eau froide: car ſi elles vont au fond, elles ſont ſaines & entieres, ſi elles nagent pardeſſus l'eau, elles ſont gaſtees, ou corrompues. Chaſtaignes.

Les ceriſes ſeront de garde, ſi les cueillez de l'arbre auant ſoleil leuant, apres les arrégez en vn vaiſſeau qui aura au fond vn lict de ſarriette: puis mettez les ceriſes pardeſſus, & encor par deſſus d'autre ſarriette, & les arrouſez auec force vinaigre doux. Pareillement elles ſeront gardees auec des fueilles de chaulme, diſpoſees de meſme façon: elles ſont auſsi deſeichees au ſoleil, ou cuittes en leur ius, & confites auec du ſucre, pour eſtre long temps gardees. Ceriſes.

Si vous frottez les citrons, de plaſtre bien deſtrempé, vous les garderez toute l'annee ſans eſtre gaſtez: ſi les cachez & couurez d'orge, ils ne pourriront point, ou ſi les enfermez en quelque vaiſſeau que ce ſoit. Citrõs à garder.

Le fruit qu'on appelle communément cornoille ou corneille, pour eſtre gardé eſt mis dans vne bouteille de verre ayant la gueule aſſez large, & plongé en ſucre ou miel: de fait que le ius où eſt confit la corneille, ſert beaucoup au flux de ventre. Cornoille. Contre le flux de ventre.

Les coings ſe gardent fort bien en lye de vin, & encor mieux s'ils ſont mis dans vn pot neuf bien couuert & enfermé en vn tonneau de vin, ou plongé au vin meſme. En ceſte ſorte, les coings demeureront frais, & le vin ſera fort plaiſant. Aucuns les gardent en du ſoirre, ou de l'orge, ou des ſeieures de bois, ou fueilles de figuiers. Les autres les couurent de fueilles & de mortier argilleux, ou terre de potier, puis le ſei- Coings à garder.

chent au soleil, & quand ils en veulent vser, ils cassent le mortier, & trouuent les coings tels qu'ils les y ont mis. Note toutesfois, qu'il ne faut point garder les coings en vne maison où il y ait d'autre fruit, car par leur aigreur & odeur, ils gastent & corrompent les autres fruits qui sont aupres, & mesmement le vaisseau.

Nature des coings, maligne

Figues à garder vertes.

Les figues seront tousiours recentes, si tu les mets en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme, ou bien si les mettez en vne courge chacune à part, & pendez la courge en vn lieu ombrageux, où le feu ny la fumee puisse aller. Les seiches ne seront corrompues, si les arrengez sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les mettez en vn vaisseau de terre, neuf, qui ne soit poixé.

Noix à garder entieres.

Les noix demeureront long temps entieres, si on les couure de paille, ou de leurs fueilles seiches: ou enferme en vn coffre fait de bois de noyer: ou si on les mesle auec des oignons, ausquels ils ostent la plus grãd part de leur acrimonie.

Grenade à garder.

La grenade se garde dans l'huille douce, dans le mollet, & enuelopee & pendue au plancher en lieu bien estoupé où la gelee ne donne point, ou mise en la caue: mais garde qu'elle n'y chanciſſe.

Pommes à garder.

Les pommes se gardent en vn lieu froid, ayãt les fenestres tournees deuers le Septentrion, qui soyent ouuertes en temps serain: ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou dans vn pot ciré par dedans, & bien couuert, ou dans vn vaisseau de terre non poixé, qui soit percé au fond, & bien couuert par dessus, puis pendu à vn arbre tout l'hyuer: & les pommes demeureront telles comme elles y auront esté mises. Aucuns les enuelopent à part soy de fueilles de figuier, puis les couurent de mortier d'argille blanche & mortier sec, & les mettent au soleil.

Nefles à garder.

Les nefles sont gardees en des petits vaisseaux poixez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins.

Oliues à garder.

Les oliues sont cõfites auec saulmure ou auec vne mixtion de miel, vinaigre & sel. Aucuns adiouſtent pouliot, menthe, anet, lentisque: les autres, des fueilles de laurier: les autres, des grains de laurier.

Poires à garder.

Les poires se garderont longuement, si lon poixe la queuë des poires, & les pend lon ainsi. Les autres mettent les poires

dans vn vaiſſeau neuf, de terre & y verſent du vin cuit, ou du mouſt, ou du vin tant que le vaiſſeau eſt plein. Les autres gardent les poires couuertes de limures ou de ſcieures de bois. aucuns les mettent auec fueilles de noyer ſeiches: ou bien en vn vaiſſeau de terre, qui ne ſoit gueres cuit, & y verſent du vin & du mouſt, & eſtoupent bien le vaiſſeau, & le gardent. Aucuns les mettent en des foſſes, en vn lieu pres duquel y a vne eau courante. Aucuns mettent par quartiers les pommes de certeau, de roſette, & de bonchreſtien, & les nettoyẽt de leurs grains, & les deſeichent au ſoleil, à fin qu'elles ſoyent bonnes au printemps.

Meures à garder

Les meures qui ſont bien eſtoupees dans vn vaiſſeau de verre, ſe gardent longuement: & faut les remplir par deſſus de leur ius.

Citron & orẽge à garder.

Le citron & l'orenge ſe gardent en la caue ſeparez, ou dans la ſaulmure de verius, ou ſans ſel, ou pour forme de confiture auec le ſel, ainſi que l'oliue.

Peſches, ou preſſos.

Les peſches, autrement dites preſſes, ſont gardees en ſaulmure, ou vinaigre doux, ou bien leur noyau oſté, ſont deſeichees au ſoleil à la ſorte des figues. Aucuns les confiſent auec du miel.

Cormes à garder

Les cormes ſont confites en vin doux: ou bien quand elles ſont cueillies, on prend les plus dures, & les met-on adoucir en vaiſſeaux de terre, pleins ou preſque pleins, enduits de plaſtre, & mis en vne foſſe d'vn pied en profond, en lieu ſec, & au regard du ſoleil, puis couuerts de terre. On les peut auſsi coupper par le milieu, puis les mettre ſeicher au ſoleil.

Prunes de damas à garder.

Les prunes de damas ſeront mis dans des vaiſſeaux, & par deſſus on iettera du vin nouueau, ou du vin doux, & remplira lon les vaiſſeaux, & couurira diligemment.

La maniere de faire le cidre. Chap. 44.

AVx païs où la vigne ne peut fructifier, & où les fruits viennent ſingulierement bien, encor que lon ait le moyen de faire le vin de grain, que lon nomme biere, toutesfois pour moins de frais, & plus grande commodité, lon fait le vin des fruits, tiré au preſſoir ainſi que l'huille aux païs d'oliuiers, comme en Languedoc, Prouence, & ailleurs.

Cidre peré. Cidre pommé.

Le vin des fruits ſappelle cidre & eſt de deux ſortes, à ſauoir le peré, qui eſt plus de durec : & le pommé qui eſt plus preſent à boire.

Le peré eſt de pluſieurs ſortes, ou il ſe fait de poires tendres & delicates, ou il ſe fait de poires rudes ſauuages, ou de poires cirettes iaunes & biẽ cultiuees que lon appelle cerele.

Cerele.

Quelques ſingularitez de confire des fruits pour la reſerue de toute l'annee. Chap. 45.

POur faire codignac, pren des coings, & les nettoye, & apres en auoir oſté les grains, fais les bouillir en eau freſche, tant qu'ils ſe viennent à ouurir & creuer [ſi tu n'aymes mieux les auoir couppez par cartiers] puis les paſſe par vn tamis bien net, qu'il n'y demeure ſinon le plus gros : à huit liures de la moelle ainſi paſſee, mets trois liures de ſucre fin, meſle le tout enſemble, puis fais bouillir à petit feu, en mouuãt tresbien d'vne ſpatule de bois large, tant que le tout ſoit bien cuit, ce que cognoiſtras quand tu verras que rien ne tiendra plus au vaiſſeau, car alors il ſera cuit à perfection : ſi tu y veus adiouſter des eſpices, cõme canelle, clous de girofle, noix muſcade & zingembre, les faudra ietter ſur la fin de la decoction, & les remuer auec la ſpatule. En meſme façon, tu pourras accouſtrer des peſches, poires, & autres fruits.

Confiture d'eſcorce, d'orenge, citron, limon.

Pour faire bonnes confitures de chair de coing, faut premierement nettoyer les coings de leurs pepins, & les mettre peu à peu en eau claire, pendant qu'on les nettoye, à fin qu'ils ne deuiennent noirs, tandis faut mettre le pot au feu, à fin qu'il bouille : puis ayant peſé les coings, les faut mettre au pot, & les laiſſer tant bouillir, qu'ils ſouurent vn peu, apres les oſter & mettre dans vne terrine pour les rompre & piler d'vne cuilliere de bois, puis les paſſer par vn temy, & adiouſter à chacune liure de chair de coing, demie liure de ſucre bien puluriſé, & faire cuire le tout enſemble à petit feu clair, dans vne poelle d'airain large, le meſlant touſiours, à fin qu'il ne ſe bruſle : & apres que ladite paſte ſera cuitte, la faudra

mettre en boitte pour l'vſage.

Confiture de noix vertes.

Pour confire noix, pren premierement des noix petites & verdes, auec l'eſcorce & y faits des petits trous, puis mets les tremper en eau par onze ou douze iours plus ou moins : nettoye les tresbien & les mets bouillir en ſucre clarifié fort lõguement, de fait que ſouuẽt y pourras adiouſter du ſucre clarifié à cauſe qu'il ſe conſomme à la longue cuiſſon, finalemẽt les mettras en vaiſſeaux auec eſpices faites de clou de girofle, gingembre, & canelle, mais n'y mets gueres de clous de girofle, car ils les rendroyent trop ameres. Autre maniere de les cõfire, pren noix verdes enuiron le mois de May ou de Iuing, auant qu'elles ayent l'eſcorce dure, pelle les, & les mets tremper neuf iours durãt [plus ou moins, ſelon que tu cognoiſtras qu'elles ſ'attendriront] en eau pure que tu changeras tous les iours trois ou quatre fois, faits les cuire par apres pour les attendrir d'auãtage, cuittes ſeiche les à l'ombre du ſoleil, ou les eſſuye auec vn linge, puis pique les de canelle & de clou de girofle, finablement mets les cuire en ſucre clarifié, iuſques à tãt que tu cognoiſtras que le ſucre clarifié aura acquis conſiſtence de ſyrop, puis le mettras en vaiſſeaux d'eſtain ou de terre faits au propre, auec le ſyrop ou elles auront cuit : Aucuns en font autrement, ils cueillent noix encor vertes, & les piquent auec la pointe d'vn fuſeau ou autre ſemblable inſtrument de bois non de fer (car le fer les noirciroit d'auantage) les font tremper en eau ſouuent changee, les cuiſent iuſques à les attendrir: attendryes les iettent incontinent en eau froide pure: refroidyes les pellent, & auec vn linge les eſſuyent: finalemẽt les piquent auec clous de girofles & canelle: les mettent ainſi en vaiſſeaux, & les couurent auec ſyrop pour les contregarder, & ſ'il aduient que quelque peu de temps apres le ſyrop ſoit trop liquide, le font cuire de rechef, puis le remettent au vaiſſeau : par ce moyen lon peut faire que les noix demeureront touſiours vertes ſelon leur naturel.

Confiture d'eſcorce d'orenge.

Pour confire eſcorces de citron & d'orenge, pren groſſes eſcorces d'orenges ou de citron taillees en quatre ou ſix pieces, nettoye les de leur chair & pepins, mets les tremper en lixiue claire par l'eſpace de neuf iours, & en les changeant de lixiue au cinquieſme iour, les neuf iours paſſez mets les encor tremper en eau claire, iuſques à tant qu'elles adoulciſſent & ayent laiſſé leur amertume, meſme qu'elles ſemblent tranſpa-

rentes, car alors elles auront assez trempé : apres fais les cuire en vn vaisseau net d'erain ou plombé auec eau de fontaine, tãt qu'elles puissent attẽdrir apres qu'elles auront ietté toute leur aquosité mets les tremper vingt-quatre heures en Iulep, fait d'vne partie de sucre & de trois parties d'eau, puis fais-les y cuire à petit feu assez competemmẽt: tire les de ce Iulep, & les mets en vn vaisseau de voirre, iettant par dessus Iulep rosat assez espez, pour leur donner quasi vne cruste : tu les pourras si tu veux aromatizer auec vn peu d'ambre & de musc.

Confiture de pesches, d'abricots, d'albreges.

Pour confire pesches entieres, faut faire cuire les pesches en Iulep assez aqueux, non pas pour les faire cuire exactement mais pour les purifier seulement de leur aquosité qu'elles ont en grande quantité : puis en vn autre Iulep plus cuit les cuire parfaitement iusques à tant qu'elles soyent amollies : finalement les mettre en vaisseau de terre & les couurir du syrop ou auront cuit, pour la reserue: on les pourra aromatizer auec vn peu de canelle ou de musc. Ceste maniere de confire pesches entieres, est generale pour cõfire entiers tous autres gros fruits, comme coings, poires, pommes, abricots, alberges, auant pesches.

Confitures de cerises, cormes, espine vinette, verius.

Pour confire cerises, faut premierement coupper la queue des cerises à moitié, puis les faire cuire dãs leur ius auec du sucre en telle proportion que pour chacune liure de cerises lon mette demie liure de sucre, apres qu'elles serõt assez cuittes les faut mettre en vaisseaux de voirres, & ietter dessus le syrop ou elles auront cuit, toutesfois si le syrop semble encor aqueux le faudra faire cuire exactement. Ainsi tu pourras confire, prunes, cormes, espine, vinette, ver-ius & autres tels petits fruits.

Pastez de prunes.

Pour faire pastez de prunes, il les faut premierement faire bouillir en vn peu d'eau les remuant souuent, afin qu'elles ne bruslent, puis les faut passer par le tamis & les poiser, & pour chacune liure faut mettre quatre onces de sucre, remettant tout ensemble cuire de rechef & les remuer souuent, les laissant ainsi tãt que l'escume de dessus sera du tout consommee, ce que fait, les faut dresser ainsi chaudes ou lon veut, puis les mettre au soleil, les y laissant l'espace de trois iours, puis les faut serrer : mais quand elles moisiroyent ou qu'il y eust de l'eau dessus, il les faudroit derechef remettre au soleil. Ceste

Pastez.

formule de faire pourra estre vniuerselle, pour faire pastez de

tous

tous autres fruits, cõme poires, pommes, ceriſes, peſches, ſauf qu'il faudra auoir eſgard à la quantité du ſucre, laquelle ſera plus grande ou moindre, ſelon l'humidité des fruits que lon voudra confire en paſte.

Garde de peſches & autres fruits.

Pour garder peſches ou autres fruits, pren les peſches ou autres fruits que tu veux garder, quãd il fait beau temps & ſec, & les ouure par le milieu & en oſte le noyau & les mets tout vn iour ſeicher au ſoleil, puis pren du ſucre bien cuit & bien purgé & les en frotte, & les mets de rechef le iour ſuiuant au ſoleil, & les en frotte autant de fois qu'elles ſeicherõt, iuſques à tãt qu'elles ayent fait leur cruſte, puis les garde à ton plaiſir.

Garde d'oliues.

Pour accouſtrer des oliues en vn iour, pren des oliues vertes & les couppe vn peu d'vn coſté, puis les mets en eau auec chaux & cendres, bien entendu toutesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendres que de chaux, & les laiſſe ainſi tremper l'eſpace de vingtquatre heures, apres tu les oſteras & les laueras quatre ou cinq fois en eau tiede, puis les mettras en vn vaiſſeau de pierre ou de verre, auec eau ſallee & les garde ainſi.

Confiture d'oliues.

Pour confire des oliues, mettez tremper l'eſpace de ſix iours en eau de mer oliues blanches, & mettez les en vn vaiſſeau & par deſſus verſez du mouſt tout frais, & n'empliſſez pas fort le vaiſſeau, afin que le mouſt quand il bouillira ne ſe reſpãde par deſſus & apres qu'il aura bouilly, faudra boucher le vaiſſeau: aucuns y mettent au parauant vne poignee de ſel, & puis verſent le mouſt, & les oliues apres, & quand le mouſt à bouilly ils eſtouppent le vaiſſeau.

Fin du troiſieſme liure de la maiſon Ruſtique.

Quatrieſme liure de la maiſon rustique.

LA PRAYRIE.

Qu'il y a deux ſortes de pré. Chap. 1.

CY deuant auons diſcouru ce qu'appartient au labeur & culture des iardins & vergiers: maintenãt eſt beſoing qu'entendions à la prayrie, d'où vient la plus grand part de la nourriture du beſtial, afin que ſuiuions l'ordre cy deuãt propoſé. Donc ce que lon appelle vulgairement pré, rencontre au mot des anciens prat, tous deux ainſi dits & denommez cõme pour terre preſte & appareillee à faire ſeruice à ſon maiſtre, ou meſtayer, ſans toutesfois qu'il y peine aucunemẽt pour le regard du labeur, encor en terres dites prayrie, comme ſont celles qu'abreuuẽt la Marne d'vne part, & la riuiere d'Aube de l'autre, qui eſt d'enuiron cent cinquante lieues de païs en quarré, meſme la riuiere nommee Veſelle, qui eſt la plus affluente & abondante en prayries, autant en eſt il és terres franches depuis Barleduc iuſques à Vitry en Pertois, & depuis Louuemont iuſques à Vaſſy en Tierache, le long de la petite Blondelle, encor l'oree du grand & petit Morin, en voſtre Beauuoiſiz.

Pré.

Marne.
Aube.

Veſelle.

Barleduc.
Louuemont.

Quelles terres ſont bonnes pour les prez. Chap. 2.

IE'Accorderay, & faut auſsi confeſſer, que quelques terres ne ſe trouuent ſi promptes ny vtiles que les autres à receuoir la ſemence du foin, comme ſont celles qui par trop grande voiſinance de grands fleuues, & eſtangs, ou lacs & trop larges eaux ſont ſouuent inundez & couuerts de l'affluence qui en hyuer noye les terres, dont aduient que le foin n'en eſt ſi deſlié ny delicat pour les beſtes, ains plus gros & chargé d'herbes rudes, larges, & moins agreables au gouſt d'icelles. Quoy qu'en ſoit, le foin des eſtangs mal meſnagez, & alterez, ny meſme le foin qui naturellement prouient à l'entour, & aux larges bordures des lacs, n'eſt tel que la beſte delicate requerroit, non plus que celuy qui ſe recueille en terres maritimes, duquel le gouſt trop nitreux & ſalé, deſappetiſſe les beſtes à ce paſt moins accouſtumees: ioinct que les herbes, outre les communes, en ſont plus fortes & de ſaueur trop diſſemblable. Bon foin.

Quelle culture demandent les prez. Chap. 3.

CEux qui trop obſtinément dient qu'il ne faut main mettre à la prayrie, me ſemblent eſtre deſuoyez de bon iugement, ſous correction: car à la longue, toute terre ſe laſſe, & la faut raffraiſchir en quelques endroits, meſmes reſemer & reformer ſi beſoing eſt, principalement aux paſtis, & prez dediez au paſturage de beſtes à corne: car celles à laine ne demandẽt lieux aquatiques, & ſe contentent des berges le long des chemins vers les terres labourables. I'accorderay que le haras des ieunes cheuaux & aſnes, paiſſent proprement & commodément auec les beſtes. Encor ay-ie veu en Champaigne, comme ſeroit à Pont ſur Seine, païs de prayrie, les oyes & les poulles d'Inde eſtre enuoyez iournellement & ordinairement aux prez de paſturage, pour moins de couſt qu'au logis, ce qui ne ſeroit bon aux endroits de Montfort Lamorry, ou lon entretient partie du Prez à ſemer. Pont ſur Seine, ſeigneurie de Monſeigneur le Lieutenant de Baigelongne. Montfort Lamorry.

haras des Rois de Frãce : car le duuet & la plume de la volaille, meſmes la fiente d'icelle, fait malade les beſtes cauallines, comme outre les cheuaux, les mulets & les aſnes.

Ce qu'il faut ſemer aux prez. *Chap. 4.*

POur donques reformer les endroits chanuz & alterez de ton pré, ſ'ils ſont trop deſnuez, il les faut en temps de renouueau ſemer de bonne ſemence, qui eſt le ſainct foin, que lon nomme en quelques endroits ſouppe en vin, à cauſe de ſa fleur, qui eſt l'herbe dont les anciens faiſoyent grand cõpte, & la cultiuoyent à part, ainſi que la veſſe, & la ſemoyent en Ianuier, ainſi que veulent Caton & Paliadius. Auſsi eſt bonne la ſemence de florable, que les anciens nommerent Gallion, & du veſſeron, & aueneray, qui furent nommez Vitiago & Aegilops, le poëte Latin l'appelle proprement auoine ſterile. Encor n'y eſt mauuaiſe la petite mauue ſauuage, ny le gobelet ou remucule, pourueu qu'il n'ait point la racine bulbeuſe, c'eſt à dire ronde comme vn petit oignon, car elle eſt cauſtique & venimeuſe pour la beſte: mais faut qu'elle ſoit capillaire. Le ſatyriõ des deux ſortes eſt bon en d'aucuns endroits ou naturellement il croiſt. Auſsi eſt l'herbe nommee hyacinthe dont l'vn eſt de fleur bleuë, l'autre purpuree, en ce differente du ſatyrion, qu'elle eſt plus diſcoſte & ſeparee par les petits boutons & auſsi plus odorante. N'eſt bon qu'il ait grãde quantité de plantain, ſ'il n'eſt bien petit, que lon nomme arnogloſſe. Le Daucus qui eſt comme eſpece de carrotte ſauuage, principalement celuy qui au milieu de la blanche fleur en vmbelle porte & remõſtre vn grain odorant au frotter ſur la main, ainſi que l'eſcarlatte, & de pareille couleur, le panax ſauuage (que Dioſcoride nomme panaiz d'Hercules ou panax Heraclion) eſt fort bon, pourueu qu'il ne grandiſſe trop. Auſsi eſt bonne la Germãdree, que les Grecs nommerent petit cheſneau, à cauſe de la forme de ſa fueille. Bien bonne auſsi eſt la reſponce que les anciens nommerent petite rauette, à cauſe de ſa racine, qui honorent les ſalades de Quareſme, auſsi bien que le creſſon, rien n'y vaut le Colchicon que lon appelle chien raige, ou ſaffran baſtard à cauſe de ſa fleur, par-ce que tãt la fleur que la racine font mourir les beſtes, ainſi que la ſeguë, que lon nomme la mort aux

Sainct foin. Souppe en vin.

Caton. Palladius. Florable. Gallion.

Plantain. Daucus.

Panax. Heraclion. Germandree.

Reſponce.

Colchicon.

oyſons, ny le cidrage que lon nomme hydropiper venimeux auec chaleur, & prouenant autour des eaux croppies & puantes, cõme l'ache de riſee, que lon nomme herbe ſardonique, pource qu'elle fait mourir les beſtes & les perſonnes, comme en riant : La gueſde ſauuage nommee Iſatis : la barbe de bouc appellee Tragopogon: Auſsi la lãgue de boué, la Toutebonne ſauuage & baſſe croiſſant : le violier de deux ſortes: la centauree mineur, toutes les trois eſpeces de marguerites que lon nomme conſouldes, & ſingulierement les gobelets, & le trefueil ou treffle dit prateuſe de prayrie, ſont bonnes herbes & ſingulieres aux prez de bon rapport, l'ail que lon nomme ſerpentin & que lon iugeroit comme vn petit ionc aſſez lõg, n'y ſert pas mal non plus que le vray & petit ſcordiõ qui ſe troue ſouuent es prayries de Cheles & ailleurs, mais la quantité grande rend le foin mal odorant, comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de deux ſortes, ou les trois ſortes de baulme, & le coſt. Mais la mẽthe ny le marrube qui eſt camomille ſauuage, ny valent gueres. La quãtité du veſſeron fait le foin de grande nourriture pour la beſte, la lancelee, l'argentine des deux ſortes, la perſicaire à cauſe qu'elle porte fleur de peſcher, la pimprenelle, les trois ſortes d'aguilles de paſteur que les anciens nommerent col de gruë à cauſe de la façon de ce qu'elles portent au deſſus de la tige, dont l'herbe robert en eſt vne, font grand bien aux beſtes, & les garentiſſent de grauelle, & leur prouoquent l'vrine en abondance. Le millefueil herbe bonne à la couppeure, c'eſt pourquoy lon la nõme herbe à charpentier, y eſt bonne, & d'odeur aſſez ſuaue, mais le chiendent que lon nomme gramen, deſtruit le pré, d'autãt que la meliſe l'amende, & augmente le laict aux vaches ainſi que le Cythiſus fait aux cheures, & auſsi la verueine & le ſenneçon, herbe de bonne nourriture pour les counins : Garde que les chardons ne ſengẽdrent en ton pré, ſi ce n'eſt le chardon benoiſt, qui porte la fleur iaune: & le chardonnet principalemẽt aux bordeures ſil à la fueille de branche vrſine, que lon nomme Acãthus, mais plus petite, & tachee comme de gouttes de laict, c'eſt pourquoy on le nomme chardon de la vierge Marie, le mouron rouge & bleu, à cauſe de leurs fleurs meſme le blanc y ſeruent autãt que la mercuire ou mercuriale, maſle & femelle, toutesfois que ce ſont plus herbes devignes & de chemins, ainſi que le lizet & la maureile, la liuaire qui differe de

Ache de riſee.

l'eſale ou reueille matin en ce qu'elle n'a point de laict, & croiſt plus haute ainſi que le lin, ſinon qu'elle à la fleur iaune, y eſt bonne, mais le reueille matin n'y vaut rien, non plus que la millepertuis. Ces deux ſont trop chaudes & malfaiſantes: le melilot petit & grãd, le myrrhis qui porte fueille de fenoil & pluſieurs fleurs blanches ſeparees, eſt de grande vertu & odeur de myrrhe, bref la carrotte & le charnis ſeruent grandement à la nourriture & bonté du foin. Somme le pré bien entretenu & conſerué raporte touſiours le double, cõtre le mal gouuerné & meſnagé.

Qu'il faut eſſarter, eſpierrer, & fumer les prez. Chap. 5.

Prez à labourer.

OVtre la ſemence des bonnes herbes, qui eſt fort requiſe aux prez, encor y a-il d'autres façons neceſſaires à la bonté du foin, car il les faut eſſarter, c'eſt à dire, arracher les eſpines, buiſſons, ou grandes herbes qui y viennẽt. Les buiſſons, ronces, & eſpines, doiuent eſtre arrachees en Automne, ou deuant l'hyuer: les herbes grandes, au temps nouueau: pareillement les prez maigres & pendants, tels que ſont ceux qui ne ſont arrouſez d'autre eau que du ciel, doiuẽt eſtre labourez, remuez par pluſieurs arations, & fumez en Feurier quand la laine croiſt, & n'y faut laiſſer aucune pierre ny autre choſe qui puiſſe nuire au faucheur: puis les hercer apres qu'ils auront eſté ſemez. Ne ſaudra laiſſer entrer les porceaux aux prez, parce qu'ils fouillẽt touſiours du groin & enleuent des groſſes mottes de terre: ny ſemblablement gros beſtial, ſinon quand la terre eſt fort ſeiche, parce que la corne des pieds entre en terre & froiſſe les herbes, ou en couppe les racines.

La cueillette du foin. Chap. 6.

LE foin doit eſtre fauché auant qu'il ſoit ſec, car on en cueille dauantage, & en eſt plus friand & plaiſant à mãger au beſtial: car ſ'il eſtoit ſerré trop ſec, il auroit perdu tout ſon ſuc & ſa ſubſtance, & ne ſeruiroit plus qu'à faire liẽtiere: & ſ'il eſtoit ſerré trop verd, il ſe pourriroit au fenil ou grenier. Eſtant fauché ſera ſeiché en

temps beau & ſerain deux ou trois iours auant que le ſerrer, & cependant ſi quelques pluyes ſuruiennent, ne ſera ſerré auant qu'eſtre encor vne fois ſeiché. Et quand il ſera ſec de toutes parts, le mettras en meulons : puis le bottelleras pour l'vſage de ton beſtial.

L'ozeraye. *Chap. 7.*

Rois choſes diligemment entretenues & augmentees par l'aſsiduité du laboureur l'enrichiſſent ſans grand trauail: les prez, l'ozeraye, & la ſaulſaye: leſquelles par le moyẽ de l'eau, qui ſelon les veines ſubterranees, diſcourent legierement és lieux gras & amendez de la deſcente des collines arrouſees des fleuues eſparts à l'entour, croiſſent naturellement chacun an, & rendent grand profit à leur maiſtre, pour la nourriture de ſon beſtial, façõ de cercles à tonneaux, & liaiſon d'iceux, & encor pour le chauffage & aiſance des perches & marrain, pour les treilles & hayes d'appuy, & eſchalats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la ſaulſaye.

L'ozier, que les anciens nommoyent ſaule amerine, ou viminale, c'eſt à dire, propre à lier, ne demande approcher ſi pres de l'eau, mais veut eſtre au declin de la vallee, & veut l'ozeraye finir au bord de la ſaulſaye : l'ozeraye doit eſtre piquee à la ligne, & petits foſſez entre deux lignes, & faut ſeparer vn brin de l'autre enuiron cinq pieds & demy pour luy donner ſon eſpattement, & eſtendue. Elle ayme l'vmbre des hauts arbres, & craint le ſoleil du Midy. Le franc ozier vermeil, eſt de plus difficile culture, & craint les gelees & grillees de Mars, & l'eau trop froide : le blanc & le verd, qui ne ſe ployent ny ſe refendent ſi bien, ſont de plus dure nature, & montent plus haut. Sera bon piquer plus du franc que d'autre & touſiours pourueoir à l'vmbre, & qu'il ait l'eau au pied, la plus part de la ſaiſon, parquoy luy faut faire rayons par voye pour garder & entretenir l'eau. On luy fait plaiſir de remuer la terre auec la beſche, & luy rẽuerſer les mottes vers le pied, quinze iours apres la S. Michel, qui eſt le temps de la cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes groſſes d'vne embraſſee freſchement ou en celier, où en caue, & ſi la ſaiſon eſt ſeiche, par fois les arrouſer par tout. Aucuns les effueillent en cueil-

Ozier.

Franc ozier.

lant pour faire bonnes cendres, autres leur laissent tomber les fueilles d'elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, & en hyuer aupres du feu donner le passetemps aux valets de le refendre pour les vãniers: Quelqu'vns ne couppent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maistre brin en son entier iusques à cinq ou six ans, qu'il faut renouueller & repiquer, car c'est la duree de la plante, autrement le reste du temps la plante se seiche & le brin endurcit.

La saulsaye. *Chap. 8.*

LA saulsaye demande pareille culture que l'ozeraye, parce que le saux differe seulement d'vsage, ou de grandeur, & de forme d'escorce, d'auec l'ozier: car le saux est pour les perches, l'ozier [comme il a esté dit] pour liaison de la vigne & des tonneaux. Le saux est gros & plus haut esleué, l'ozier plus menu & plus bas: le saux a l'escorce de couleur de pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde iaune: quoy que ce soit, le saux demande lieux aquatiques, & est planté de cime taillee, ou bien de perches: les perches sont prinses au dessus, de bonne grosseur, mais toutesfois non plus grosses que le bras: & doiuent estre plantees & fichees en terre tant auant, qu'elles touchent la terre ferme: la taille de la cime peut estre longue de pied & demy, & mise en terre, en la couurant vn petit. Ce que tu planteras, doit estre couppé tout sec de l'arbre: car s'il est couppé estant mouillé, il ne profitera: parquoy à la couppe du saux faut euiter iour pluuieux. Les plantes seront distantes l'vne de l'autre de six pieds en six pieds en eschiquier, & songneusement cultiuees principalement les trois premieres annees, comme les nouuelles vignes. Plus ample traitté trouueras de la saulsaye au sixiesme liure.

L'ormaye & Aulnaye. *Chap. 9.*

Vigne mariee à l'orme.

ES anciens faisoyent grand cas de l'ormeau, à raison des vignes, parce qu'ils maryoyent les vignes à à l'orme, comme mesme ce iourdhuy lon fait encor en Italie: maintenant l'orme est appliquee à autre vsage

vſage neceſſaire à la maiſon ruſtique: auſsi auons-nous commandé au pere de famille qu'il fiſt planter vne ormaye & aulnaye au bout de ſon iardin fruitier, l'vne pour le fagotage & pour les rouës & aſsieux des charrettes & charrues: l'autre pour le chauffage & autre aiſance, outre le plaiſir que tous deux apportent le long de l'Eſté. De l'ormaye & aulnaye nous ne ferons plus longue deſcription, mais te renuoyerons au ſixieſme liure, où tu trouueras en particulier aſſez amplement declairé comme il faut planter ces deux ſortes d'arbres, & en quel lieu & terroir principalement elles viennent.

L'ESTANG, LA MARE, & la foſſe à poiſſon.

Quel eſt le gibbier de l'eſtang. Chap. 10.

CE qui recommande beaucoup vn heritage, c'eſt d'auoir aux champs le gibbier, & le poiſſon. Quand au gibbier il eſt partie au bois & à la garenne, de laquelle nous dirons en ſon lieu, partie aux terres labourables, & de iaſcheres, comme le lieure grand & petit, la perdrix, la caille, & l'alouette: & partie dans les bois, comme le cerf, la biſche, le daim, & le ſanglier, & quant aux oiſeaux, le ramier, le biſet, la tourterelle, la gelinote, le pluuier & autres. Or pour retourner à noſtre eſtang, ſon gibbier [principalement d'oiſeaux) eſt le cygne, le heron, la beccaſſe & beccaſine, le canard, ſarcelle, & halebran, l'oye ſauuage, & le butor. Encor y a-il quant aux beſtes, que les anciens nommerent de double vie, c'eſt à dire, qui viuent auſsi bien dans les eaux, que dehors, la louttre, le caſtor [qui veritablement a la queuë chargee d'eſcaille ainſi que le poiſſon] bieure, & le loir, auſquels nous adiouſterons la tortue delices des princes & gros ſeigneurs: combien que la plus ſinguliere & de plus grande ſaueur & requeſte ſoit celle que lon nomme nemorale, & qui fait ſon terrier dans les bois, richeſſe des païs de Prouence & Languedoc.

Beſtes de double vie.

Tortue.

De quels poiſſons on doit peupler les eſtangs, mares & foſſes à poiſſon. Chap. II.

POur le regard du poiſſon de l'eſtang, mare, ou foſſes (choſes communes aux Beaucerons qui n'ont telle abondance d'eau que le Solongnois, Percheron, Tourengeois, Angeuin, ou Manceau) le plus commun & qui mieux le peuple, ſont la carpe & le barbeau. Vray eſt que le brochet en eſt de bon manger, ſi principalement eſt en eau viſue, & au trauers de laquelle coure quelque fleuue, comme en l'eſtang de Nau ou de Nouë, & à celuy de Gouuieux, deux des plus grands & naturels eſtangs de noſtre France & qui iamais ne tariſſent, mais il y à ce dãger que c'eſt vn tyran entre les poiſſons d'eau doulce, & qui mange & deuore le menu, tellement qu'à la peſche on ne reiette dans l'eſtang pas vn de ſes petits, ainſi que lon fait des autres. Le menu poiſſon que lon appelle blanc, ſont la perche, vandoiſe, muſnier, cheueſne, goujon, loche, menuiſe, & veron, combien que les premiers ſoyent de delices & requeſtes pour les malades & gens delicats, mais le plus royal & delicieux eſt la truitte, qui iamais ne ſe trouue qu'en eau courante, ou aux grãdes fontaines. La ſaulmoniere eſt de grande delice, auſsi à elle la chair plus ferme & rouge ainſi que le ſaulmon, dont auſsi elle porte le nom. La tanche, la bourbette, & le teſtu ſont des plus vils & limonneux, ainſi que l'anguille, qui toutesfois eſt ſinguliere és grands eſtangs & recommandee en celuy de Nouë & aux molins de Gouuieux, teſmoing les anguillieres que les princes y ont fait faire, dont celle de Nouë me ſemble de fort grand eſtime autant que la chaulſee, mais aucuns deſdaignent l'anguille pour la fadeur de ſa chair, & auſsi que lon dit qu'elle fraye auec le ſerpent ou la couleuure: quoy qu'en ſoit, ie la trouue auſsi bonne en eau fort courante que la lamproye & lamproyon, poiſſon venimenx en la mer, & quant il eſt deſgorgé, & entré dans les grands fleuues, cõme le Loire, eſt d'aſſez ferme nourriture, ſinon qu'il eſt viſqueux, & de dure digeſtion, quelque bien appareillé qu'il ſoit.

Les excrements de l'eſtang, dont lon mange en guiſe de poiſſon, ſont la reine ou grenouille, & l'eſcreuiſſe, deſquels le premier prins en ſa ſaiſon, quand il n'eſt plus en fray & bien appareillé, donne gouſt de quelque petit poulet, l'autre char-

Carpe.
Barbeau.
Brochet.

Eſtangs renommez.
Eſtangs de Nouë & de Gouuieux

Brochet, tyran d'eau doulce.

Poiſſon blanc.

Truitte.
Saulmoniere.

Tanche.

Anguillieres.

Lamproye, poiſſon venimeux en la mer.

Excrements de l'eſtang.

Reine ou grenouille.

ge plus l'eſtomach qu'il ne nourrit, toutesfois c'eſt au laboureur & fermier cõme vne mẽe pour ſa famille, qui aux iours des petites feſtes ſe donne plaiſir à les prendre à la longue arbaleſte, & au mannequin, cõme auſsi le petit poiſſon à la faulue, à la treuble & à la ligne, car le feu, la tõnelle & l'apaſt ſont defendus de tout droit, il n'eſt ſur tout que la rez & l'ameçon.

Sortes de peſcher defendues.

Qu'il faut curer les eſtangs.
Chap. 12.

OR ſi tu veux auoir profit de ton eſtang ou de ta foſſe, tu dois prẽdre ſoing à la curer de trois en trois ans, oſter les roſeaux, iones & larges fueilles que lon appelle nymphee, & fleurs d'eau: car cela empeſche le poiſſon à ſ'eſgayer, & le rend limonneux & de mauuais gouſt, faut auſsi chaſſer aux rats d'eau: ou les prendre auec l'engin: & au loutre & au bieure, qui deſtruiſent fort vn eſtang, ces deux tyrans ſe trouuẽt plus en Lorraine, qu'en la noſtre vraye & naturelle Frãce. Encor faut il que tu ayes ſoing que lon ne tire pas ſouuent au gibbier qui ſe trouuera ſur l'eau, auec l'arquebuze de chaſſe, car cela eſtonne le poiſſon, & le fait mourir bien ſouuent. Il y a auſsi d'autres moyens pour les prendre: & n'eſt ſi dangereuſe l'arbaleſte ſoit a traict ou à boulet. Vray que l'arc à Ialet eſt le plus ſingulier, & fait bien autant de meurtre que le turcquois, quand il eſt tiré de bonne grace & ſeure viſee.

Eſtang à curer.

L'arquebuze fait mourir le poiſſon.

Qu'il faut auoir ſoing de la leuee de l'eſtang.
Chap. 13.

LE plus grand frais de l'eſtang eſt l'entretien de la leuee, des deux coſtez & de la chauſſee auec la bonde, eſcluſe & foſſe de contr'eſtang pour receuoir l'eau durant la peſche, & auſsi le curer du limon & mauuaiſes herbes d'iceluy, qui ſont choſes quãd l'eau n'en eſt ſi fort viſue de le faire atterrer, & ores que fort viſue ſeroit, d'en faire tarir les ſources, & prendre ailleurs la conduite de leur eau, parquoy les meilleurs meſnagers ſerõt touſiours garnis de fer pour reparer les grilles, & de cailloux & pierres fort dures pour l'entretien de la leuee.

Frais de l'eſtang.

Quel ſoing eſt requis pour la mare & la foſſe à poiſſons. Chap. 14.

LA mare & la foſſe à poiſſons doiuent eſtre ſouuent curez, repeuplez de nouueau, & raffraiſchis de menue denree, car de touſiours prendre, & rien n'y mettre, cela fait le monceau deſcroiſtre. Auſsi eſt le bon mettayer ſoigneux & diligent en la peſche, de touſiours reietter le menu dans l'eau, & ne le naurer aucunement s'il peut : vray que pour meilleur meſnage, il pique à l'entour de ſa foſſe ou de ſa mare, force plantaux de ſaux, aucuns y mettent l'aulne & l'ormeau pour le chauffage de la maignee : autres le tremble, & le peuple ſelon, la diſpoſition de la terre.

De la nourriture des poiſſons d'eſtang, mare, & foſſe à poiſſons. Chap. 15.

IL eſt tout certain que les poiſſons qui habitent à la mer ou aux fleuues & riuieres courantes ont plus grande commodité de paſture, que ceux qui ſont enfermez aux eſtangs, mares, foſſes & viuiers, car ceux qui ont liberté en pleine mer, & fleuues, trouuent touſiours quelque apaſt que leur apporte l'eau courante, outre la diuerſité des petits poiſſons, qui ſont nourriture des grands : mais les autres detenus & enſerrez en vn gardoir ne peuuent conqueſter aucune paſture: ſera donc beſoing quelquesfois de leur ietter toute ſorte de menus poiſſons, des boyaux & entrailles des grands, des figues tendres decouppees, des noix quaſſees, des cormes molles bouillies, fourmage frais, lopins de pain bis, quelques fruits hachez menu, toute ſorte de poiſſons ſalez, & autre ſemblable viãde. Car ſi le poiſſon n'eſt nourry & engraiſſé de la paſture que le pere de famille ou le fermier luy fera donner, quand on le portera à la halle ou marché à poiſſon [car i'entens que le bon meſnager face profit de tout] ſa maigreur denotera aſſez qu'il n'aura pas eſté prins en pleine mer, ou riuiere en ſa liberté, mais en vn gardoir, qui luy oſte & rabat beaucoup de ſon pris.

De la peſche des poiſſons. Chap. 16.

LA peſche des poiſſons eſt diuerſe ſelon les riuieres & lieux aquatiques où ils habitent, pareillement ſelon la diuerſité des poiſſons: car autrement la peſche ſe fait à la mer, autrement aux eaux douces, autrement les grands poiſſons, autrement l'anguille, autrement le brochet, autrement la carpe eſt peſchee. Or par ce que telle varieté de peſche, ſeroit fort difficile & longue à deſcrire, nous laiſſerons ceſte cognoiſſance à ceux qui font eſtat de vendre & achepter poiſſons, nous dirons ſeulement pour la commodité du pere de famille, que les façons plus principales à prendre poiſſons, ſont, au manequin, à la treule, à la ligne, au rets & à l'ameçon.

Pour faire aſſembler les poiſſons en vn lieu. Chap. 17.

PRenez pouliot, ſarriette, origan, marioleine, trois drachmes de chacun: eſcorce d'encens, myrrhe & ſinople, huit drachmes de chacun: griottes ſeiches deſtrempees en bon vin, demie liure, foye de pourceau roſty, graiſſe de cheure, des aulx, de chacun vne liure, pilez chacun à part, & puis y adiouſtez du ſablon deſlié, & vne heure ou deux auant, empaſterez le poiſſon de ceſte mixtion, & auec les rets enuironnerez le lieu où ſera le poiſſon.

Pour prendre toutes ſortes de poiſſons, tant petits que grands. Chap. 18.

PRenez graiſſe de brebis, de ſeſame bruſlee, des aulx, du bon vin, origan, thym, marioleine ſeiche, de chacun aſſez competemment, & les pilez auec du pain donnez les au poiſſon. Ou bien prenez griotte ſeiche, & la broyez, & en faites pilules pour donner aux poiſſons.

Pour prendre petits poiſſons. *Chap. 19.*

PRenez chair d'eſcargot ſans la queuë, & de cela faites amorceure, & n'en mettez pas plus que d'vn eſcargot à la fois: ou bien prenez chair & ſang de veau bien broyee, mettez-la en vn vaiſſeau, & la laiſſez ainſi par l'eſpace de dix iours, puis en vſez pour amorce. Autrement prenez griotte ſeiche, & la broyez & en faites pilules, leſquelles baillerez aux poiſſons.

Pour amorcer les tortues. *Chap. 20.*

PRenez ſel ammoniac huit drachmes, oignõ vne drachme, graiſſe de veau, ſix drachmes, faites pilules en forme de febues, & les baillez aux tortues, & d'elles meſmes viendront à l'odeur & ſe prendront.

Pour les ſeiches. *Chap. 21.*

PRenez lye de fort vin, & la meſlez auec huille, & en iettez au lieu où vous cognoiſtrez que la ſeiche aura laiſſé ſon encre noir: & elles viendront au lieu où l'huille ſera, & ainſi vous les pourrez prendre: ou bien prenez ſel ammoniac ſeize drachmes, beurre de cheure huit drachmes, pilez tout & en faites petits pains mols: & de cela en frottez quelque graine ou petits linges, qui ne ſoyent point frangez, car ainſi les ſeches paiſtront à l'entour, & n'en bougeront, & incontinent les prendrez.

Pour prendre le poiſſon menu, qu'on appelle loches. *Chap. 22.*

PRenez ſon de froument, deux liures, lẽtilles entieres, demie liure: meſlez le tout enſemble & les broyez auec ſaumeure en ſuffiſante quãtité, puis adiouſtez demie liure de ſeſame, & de cela vous en faut departir & ietter deça & dela, car auſſi toſt que vous

l'aurez ietté, tout le petit poiſſon y accourra, & d'auantage, ils ſaſſembleront en vn lieu, encores qu'ils ſoyent ſix cent pas loing. Ou bien prenez ſang de beuf, de cheure, de brebis & de porceau, & la fiẽte qui eſt aux petits boyaux d'iceluy, thym, origan, pouliot, ſarriette, marioleine, ail, & lye de bon vin, autant de l'vn comme de l'autre, de la graiſſe ou de la moelle deſdits animaux, tant que vous verrez qu'il y en aura aſſez, pilez chacũ à part, puis les meſlez enſemble & en formez des pilules, que ietterez au lieu où voudrez aſſembler les poiſſons vne heure au parauant, puis y iettez les fillets. Autrement prenez ſang de cheure noire, lye de bon vin, farine d'orge, autant de l'vn comme de l'autre, broyez le tout auec vn poulmon de cheure, decouppé bien menu, faites-en des pilules pour en vſer à la façon deſſuſdite. Autrement prenez des aulx demie liure, du ſeſame bruſlé autãt, du pouliot, origan, thym, marioleine, ſarriette, ſtaphiſagre ſauuage, de chacun trente deux drachmes, farine d'orge, vne liure, de la fermentee autant, eſcorce d'encens ſeize drachmes, meſlez le tout enſemble auec du ſon, & en donnez aux poiſſons.

Pour prendre perches. *Chap. 23.*

A perche ne ſe prend facilement ny aux rets, ny à la naſſe, mais pluſtoſt auec amorceure propre, encor en eau troublee: parquoy faudra faire amorceure auec foye de cheure & en amorcer l'ameçon, ou bien prenez papillons iaunes, qui vollent, formage de cheure, de chacun quatre drachmes, opopauacis, deux drachmes, ſang de pourceau quatre drachmes, galbany quatre drachmes, pilez bien tout, & meſlez enſemble & verſez par deſſus de gros vin pur, & en faites petits pains, comme ſi vouliez faire parfums & les faites ſeicher à l'vmbre.

Pour prendre ſaulmons, tant de riuiere que de mer.

Chap. 24.

Renez teſticules de coq huit drachmes, noyaux de pommes de Pin bruſlé, ſeize drachmes, pillez le tout enſemble iuſques à ce qu'il ſoit redigé, en forme de farine: Autrement prenez graine de ruë ſauuage huit drachmes, graiſſe de veau huit drachmes, ſeſame ſeize drachmes, pilez tout & en faites petits pains, deſquels vſerez.

Fin du quatrieſme liure de la maiſon Ruſtique.

Cinquieſme liure de la maiſon RVSTIQVE.

DE LA CVLTVRE DES grains & legumes, en terres labourables.

Quelle maniere de cultiuer les terres labourables ſera traittee en ce liure.

Chap. 1.

COmme lon voit ordinairement les cõplexiõs des habitãs és prouinces d'vne bien grãde region ſelon l'air ou aſpect du ſoleil que lon dit climat, differentes les vnes d'auec les autre: lon voit au cas pareil, la nature & fecundité des terres labourables, engendrer diuerſe complexion & gouuernement en vn lieu plus qu'en l'autre, ſelon que le terroir eſt glaireux, ſablonneux, croyeux, briqueux, caillouëux, ou franc: qui fait que de neceſsité noz premiers habitans de ce païs, ont varié de culture, & meſmes de façon de charrue en la France & Vuleſin d'icelle, haute & baſſe Beauce, païs de Normandie & Vuleſin d'icelle, Sangterre, Sanxerre, Berry, Picardie, auſsi haute & baſſe Bric, Champaigne, Bourgongne, Niuernois, Bourbonnois, Retelois, Foreſt, Lyonnois, Breſſe, Sauoye. Et encor au païs d'Auuergne, Languedoc, de Sologne (où grain ny croiſt que le ſegle) Bordelais, Rochelais, Vendomois, Baſadois, & generalement par tout le païs de Languedoc iuſques à la Gaſcongne, Biſcaye, & Biart, ſans obmettre

Diuerſité de terre.

le païs de Bretaigne que lon nomme Gallot & Tonnant. Bref outre la Prouence, Maine, Touraine, Poictou, le Perche, conté d'Anjou qui ſont comme terres de promiſsion en noſtre païs de Gaulle. De toutes les manieres de cultiuer ces terres labourables, nous auons propoſé traitter cy apres en bref & bien facilement, pour le regard ſeulement de l'agriculture de noſtre vraye France que nous entẽdons comprendre tout ce qui eſt enclos entre les riuieres d'Oyſe, Marne, & Seine, & voulõs ce neantmoins faire ſon agriculture, comme vn exemplaire pour toutes les façons & manieres de cultiuer des païs, tant voiſins que quelque peu eſlongnez: non toutesfois d'autre reſſort & domaine que de la Gaulle [car des païs eſtrangers n'en ay ſoucy] comme la Beauce, Sologne, Anjou, le Maine, Berry, Poictou, Auuergne, Brye, Chãpaigne, Picardie, Bourgongne, Normandie, Lyonnois, Foreſt, Breſſe, Dauphiné, Sauoye, Prouence: & païs adherents qui ſont des plus fructueux de toutes les Gaulles.

L'intention de l'autheur.

Quelles ſont les terres labourables de noſtre France. *Chap. 2.*

OR quant au labeur de noſtre vraye France, qui comprent le vulſin, ſurnommé le François, & ſeſtend iuſques au païs de Sangters, bref qui circuit tout ce que Baigne la Seine, iuſques à l'Oyſe d'vne part, & d'autre coſtoye le Maine & riuiere d'Aulbe. Il eſt certain que le labeur y eſt fort, comme auſsi la terre ſe trouue franche, meuble, noire, profonde, haute en gueret, peu pierreuſe, & par cõſequent de bien grand rapport. Auſsi produit elle le pur fourmẽt noble au panifice & nourriture des hommes, ſi nous voulons recognoiſtre Goneſſe, Louures, Poiſſy, Dammartin, & iuſques à Sarcelles & au deſſoubs, Eſcouans & Luſarches: Auſquels païs la couple de cheuaux du pris de cent, & ſix vingts eſcus piece, & au deſſus egenent le labeur ſans eſtre criez ny hariez & ne font que certaine taſche par iour, n'endurent les grãdes chaleurs ou pluyes, les forts vents, les gelees, & ſont auſsi brauement traittez que les courſiers & cheuaux de lance aux eſcuyries des princes.

Combien de façon demandent les terres labourables. *Chap. 3.*

POur donques vous dire succinctement le labeur des terres à grains & legumes, entendez en general que les façons des terres labourables sont diuerses, selon les lieux & situations d'icelles, ainsi que nous auons recité : mais quoy qu'en soit, & en quelque terroir que se puisse descrire ou narrer, il faut que les premieres façons à la iaschere [les anciens leurs donnoyẽt le nom de champ restibule & de relaiz] soyent d'espierrer par tout bien vniment auec le ratteau, peine de ieunes gens, ou autrement, car la terre en soy n'estant cultiuee, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, cõme reliques du sien cõsummé, & alteré iusques au cinquiesme degré de chaleur. Et ne faut douter que la terre franche quãt elle ne deburoit produire que des senues, du chiendent, morron, mercure, chardons de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pauot rouge, auenneron, verucine, aulbifoins, cornuette ou autres telles herbes inutiles, sans omettre la nielle, liuroye, & ce que lon nomme arrestebeuf, ou pour le moins la fumeterre & la hãnebane, encor fera elle quelques choses: telles en y a qui produisent d'elles-mesmes la marouttе qui est la fause camomille, le myrrhis herbe propre à la hargne [ce sont franches terres] & ce que lon nomme chamepytis, cõme i'ay autresfois veu en la vraye France. Pour distinction de ces herbes les chardons monstrẽt la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique & odorante, la seguë, l'ache sauuage, la fumeterre viennent de putrefaction : le lizet petit & grand, procedent partie de seicheresse, partie d'alteration d'humeur. La maurelle, petite & grande, que lon nomme symphile maieur, viennent de la partie froide qu'elles tirent de l'humeur de la terre: la mercure de deux sortes, l'euphrage aussi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë ozeille rouge par dessous, les trois sortes de plantain, tiennent du froid ou temperé : mais le cresson alenois, & l'herbe croissant au fossez que lon nõme cerysimon, la roquette, le senneué sauuage, & mesmes la saine des deux sortes, ont natures differentes & plus chaudes, selon l'humeur qu'elles cõfessent de leur proprieté, bref ce sont certains ieux & plaisirs de nature, qui iamais encor qu'elle ne soit cultiuee en sa

Iaschere.
Restibule.
Relais.
Terre non cultiuee.

Fause camomille.

Nature n'est iamais oyseuse.

terre,ne veut demeurer oyseuse,ou sans faire quelque action, Vray que le chiendent, & celle que lon nomme arreste beuf, semblent vouloir plus que la verueine & sanguinaire prendre possession du lieu ou elles sheritẽt faute de labeur, mais elles craignent le coultre,cõme leur tyran,pour conclure,ces herbes dernieres couppees & desracinees, par lõg & profond labeur doiuent puis apres [principalement les chardons] estre rabatues & cõminuees deuant les premieres pluyes,si que rien d'elles non plus que du serpent venimeux, puisse puis apres progenier & recroistre, car leur naturel est si tost qu'elles reçoiuent quelque peu d'humeur celeste, se ioindre & attacher si fort au limõ de la terre,qu'elles y entrent en telle possesion que leur fait bien souuent suffoquer la mere, concluons donc que les façons de la terre labourable sont espierrer, amender, espãdre le fien ou la marne,labourer de premiere façon,rayõner,esmotter auec le rouleau,ou la plãche,couurir,puis quelque temps apres que les pluyes ont donné fus,labourer de seconde façon que les anciens disoyent iterer, ce qui ne se fait sans rayõner, & de tierce façon en plusieurs endroits que lon appelle tiercer:ensemenser, itercer,tirer les herbes qui par l'abondance des pluyes & luxure de la terre, abondent & surmontent le grain nouuellemẽt leué.Et pour le dernier moyssonner & despouiller, scier ou faulcher, engerber & chaulmer.

Premiere façon

Seconde façon.

Tierce façon.

Espierrer premiere façon des terres labourables. *Chap. 4.*

ON espierre en hyuer, ou en terre neufue, ou en iaschere qui se fait, pour espargne, par les petits valets & seruãtes,qui auec les mains se courbans,en rempliſſent mannes & corbillons,& les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre, en quelque endroit inutile.

Amender, seconde façon. Chap. 5.

Es terres se doiuent amender au commencement de l'hyuer, sur les Aduents de Noel, ou auec le fien de brebis de trois ans l'vn, en terre maigre pour luy donner chaleur, ou bien auec le fien de vache & de cheual, meslez ensemble, pour luy donner chaleur temperee. Il les faut mettre par tas, le long des raizes, que lon entend faire au labeur pour les espandre en la saison, soit fien pourry ou marne. Et sera fait principalement en temps pluuieux, à fin que par la distillation des neiges & pluyes suruenantes, il se matte & amolliſſe. Le mauuais mesnager le respād tout chaud, mais il en voit l'experience des herbes succroissantes: car le fien estant premier semé & espandu, combien qu'il soit matté puis apres, neantmois de ce qu'il contient de grain respādu en l'estable, il en rend premier la geniture beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis apres, si est ce que cela empesche fort la terre & le laboureur à leur seruice. C'est pourquoy le Solognois & Beauceron meilleurs mestayers font leurs rosmarins en tēps d'Esté, pour estre pourris & amendez en temps d'Automne, & quelquesfois plus longuement: mesme qu'ils retiennent cela de pere en fils, que rien n'est plus cher que le fien en sa saison, pour l'amendement de la terre. Aucuns prennent le fien quasi tout chaud, & demy pourry, au bout de leur heritage, mais cela fait grand tort, parce que le fien n'estant encor matté des pluyes, neiges, ou autres humiditez celestes, comme crud demeure inutile, & sert plus la seconde que la premiere annee, mesmes garde le meilleur fruit de profiter & faillir à son plaisir. Ceux-la me semblent mal faire, qui apres auoir cueilly, ou en Aouſt, ou en Septembre le grain, & auoir scié bien haut en donnant le feu, en font comme fumier par le benefice des pluyes suruenantes. Cela leur sert comme premier amendement à leurs terres, principalement aux glaireuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret: vray qu'ils n'en vsent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couuerture de leurs maisons. Et moins me semblent faillir ceux qui apres auoir laissé en sciant ou fauchant le chaulme long & assez haut, donnent incontinent vne façon à leur terre, & par icelle renuersent le-

Quel doit estre le fien.

Rien plus cher que le fien.

Diuersité de fiē.

dit chaulme auec les mauuaises herbes, pour les faire matte & pourrir aux pluyes de l'hyuer. Il n'eſt ſur tout que le premier amendement de la terre, lequel qui negligeroit, en deux ans, il ne recueilliroit que ſeigle pour fourment, & veſſe pour auoine, & veſſeron pour veſſe.

Premier amendement le meilleur.

Fumier, tierce façon. *Chap. 6.*

IL faut eſpandre le fiens ou la marne à la S. Martin d'hyuer, attendant que la iaſchere ou terre de reais aye prins ſa recreãce, mais ſi c'eſt pour le grain plus genereux, lon doit fumer incontinent à la fin d'Automne pour donner loiſir aux terres de receuoir les eaux du ciel, qui leur ſeruira de meilleure putrefaction à leur ſemence conſiderant l'imbecillité de la terre, mais ſi c'eſt pour le pur fourment non meſlé que lon dit meſtail, on doit fumer en cueur d'hyuer ou peu au parauant, combien qu'aucuns attendent le mois de Mars pour receuoir les pluyes d'Apuril, qui peuuent fort amender attendant la fin de Septembre auquel temps ils ſement en poudrette & ſeichereſſe venteuſe, attendant les premieres pluyes, & la putrefaction d'icelles. Quoy qu'en ſoit comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer, auſsi vaut mieux fumer ſouuent, que trop fumer: car tout ainſi qu'vn champ ſe refroidiſt ſ'il n'eſt fumé, auſsi il ſe bruſle quand il eſt trop fumé, à raiſon de quoy faut diligemment conſiderer le terroir, car la bonne terre n'a ſi grand beſoing d'eſtre fumee, que la maigre. Le champ humide veut eſtre plus fort fumé, dautant que quand il eſt gelé par moitteur continuelle, le fien par ſa chaleur le reſoult & deſgele. Le champ ſec en veut moins, parce que de ſoy-meſme il eſt aſſez chaud à cauſe de ſa ſeichereſſe: & en y mettãt beaucoup de fumier, il pourroit eſtre bruſlé. Faut auſsi auoir eſgard à la bonté du fien, car le bon fien doit eſtre ſerré de ſaiſon & repoſé vn an, ſ'il eſt plus vieil, tant moins en vaut: le fien meilleur de tous, eſt celuy de pigeon, puis celuy de l'homme principalement ſ'il eſt meſlé auec d'autres ordures & immondices de la maiſon: car de ſa nature il eſt trop chaud: apres, le fien d'aſne, qui eſt le meilleur de tous fiens de beſtial, parce que ceſte beſt' maſche & mange lentemẽt, dont elle digere mieux & rend le fien plus confit & idoine à eſtre mis promptement

Trop fumer, mauuais.

Fien à ſerrer.

Bon fien.

en terre : apres ceſtuy, le fien de brebis : puis celuy des cheures : finalement de tous autres, comme cheuaux, iuments, & beufs : le pire de tous eſt celuy de pourceaux, à raiſon de ſa grand chaleur, par laquelle il bruſle incontinent la terre. Au ſurplus le bon laboureur ne fumera iamais ſes champs, au croiſſant de la Lune, car cela fait croiſtre abondance d'herbes inutiles : vray qu'il doit fumer ſes prez en Feburier, au croiſſant de la Lune, car le foin ſen multiplie,

Fumer au decours les terres labourables, & les prez en croiſſant.

Auant que ſemer faut labourer de premiere & ſeconde façon. Chap. 7.

QVelqu'vns plus curieux obſeruent le prouerbe commun, de planter en Croiſſant, & ſemer en decours, eſtãs en ceſte opinion que le grain en profite mieux. Autres ſont d'aduis [que i'eſtime aſſez ridicules, & ſentir ſon liure des quenoilles] que la ſemaille doit eſtre faite en chantant & le ſemeur ou laboureur eſtant gay : autrement elle ne profite point.

Prouerbe. Planter en croiſſant, ſemer en decours.

Semer en chantant.

Quoy qu'en ſoit, le grain de froument ou meſtail demande deux façons de labeur, premier qu'eſtre ſemé, l'vne qui eſt dite premiere façon, qui ſe doit faire ſi toſt que le fumier eſt eſpandu [autrement le fien perdroit ſa force par le hale du ſoleil ſil n'eſtoit couuert] & ceſte premiere façon eſt pour remuer la terre & l'aſſouplir au labeur. Secõd qui ſe fait en hyuer, puis en temps ſec auec le roulleau, que les anciens appelloyẽt cylindre [qui en terres fortes merite bien eſtre de marbre ou bas lyais bien poly] pour eſmotter ce que ſurmonte.

Cylindre. Eſmotter.

Mais tu as à cognoiſtre que ſelon l'aſsiette des terres propres aux grains, ou aux legumes, & auſsi ſelon le païs, le gueret le ſolage, lõ à de couſtume diuerſifier le labeur pour la neceſsité & commodité des habitants : car à la Brye ou ſont les terres glaizes & humides, propres à faire le pot à vn beſoing, on labeure en talut & comme en dos d'aſne, & tient on entre cinq rayõs vn ſeillon plus large dreſſé, auſsi en talut pour receuoir les eaux, tãt de la pluye que du deſſoubs du gueret qui eſt touſiours humide, à cauſe de deux fleuues qui deça & dela arrouſent abondamment les terres par deſſoubs. Et pour

Brye.

ce meſme effect (ce qui ſe pratique auſsi à la petite Beauce, comme au Long-boyau, Val de galice, Val boyan, Niuernois & Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuees aſſez hautes, où y a entre ladite leuee & piece de terre, vne foſſe faite au propre, comme vne longue cuue, pour receuoir les eaux qui ſ'eſcoulent des grandes pluyes, autremẽt elles pourriroyent & ſuffoqueroyent le grain: cela nuit aux paſſans par ce païs: c'eſt pourquoy lon nomme les ſautereaux de Brye. Encor ne ſauroyent-ils ſi bien faire, qu'en temps trop pluuieux, l'yuraye, hiebles & autres herbes ſuccroiſſantes, ne leur donnent peine à oſter & arracher, qui eſt encor vne autre façon que les anciens nommoyent exherber: ſans ce que l'abondance de l'eau du ciel fait ce tort à la ſemence de la deſcourrir par fois, encor qu'elle ſoit bien hercee, & la terre forte & puiſſante. Il n'eſt de meſtier de telles foſſes ou leuees en la vraye France, ny en l'iſle d'icelle, plat & franc païs de blairie, comme le Long-boyau & la Beauce [vray grenier de la France] ſans oublier le païs d'Oye & de ſangters, meſmes le Berry & franc Poictou. Et faut bien de ce danger excuſer tous païs ſablonneux, comme en pluſieurs endroits de la Picardie, & en Solongne iuſques au Percheron, auſsi font-ils les rayons plus pres & proches l'vn de l'autre, tout ainſi comme aux deſcentes & vallees.

Sautereaux de Brye.

Exherber.

Que ſelon les païs lon ſe ſert de diuerſes beſtes pour labourer les terres.
Chap. 8.

Labeur de cheuaux.

EN terres fortes & franches, comme dit eſt, ou il faut trois cheuaux ſur charrue de cinquante pieds, non ainſi ioincts & attelez comme en païs, ou lon laboure auec des iuments, des aſnes & des beufs, ou des buffles: il faut apres le premier labeur eſmotter auec le roleau, & applattir ou eſquarrir & applanir auec la planche.

En terres maigres ſablonneuſes & moins fortes n'y faut ſi grands frais de cheuaux ny de gents, car il n'eſt meſtier ſi fort enforcer en gaeret: auſsi ont les laboureurs de tels païs pluſtoſt expedié que les autres, & labourent plus tard à cauſe de

de l'air & du ciel de leur païs, auſsi labourent-ils auec l'aſne & le beuf, comme en Auuergne auec le mulet, & à la Romanie & campaigne d'Italie auec le buffle.

A la verité le labeur des beufs n'eſt ſi exploictable ny ſi toſt deſpeſché en neceſsité, mais il le faut commẽcer pluſtoſt au trauail, & en auoir plus grande quantité que de cheuaux, il eſt de plus d'eſpargne quant à la nourriture, achapt, & reuente, ioinct que vous pouuez manger le beuf, ou reuendre apres qu'il vous aura ſeruy quelque temps, vray que celuy qui à tiré du matin, ſe doit refreſchir la releuee, & vont les beufs à la charruë de meilleure heure, mais ils retournent pluſtoſt du labeur que ne font les cheuaux : la plus grande commodité en eſt, qu'ils endurent mieux l'importunité du temps, & en terre forte ils enfoncent plus auant, & ſ'en retirent mieux, auſsi ne leur faut tant de ferrure, ny harnas aux païs ou le fer, & les autres hardes ſont cheres. Et ne ſont ſubiects à tant de maladies, ſinon qu'il les faut garder de morfonture & de la pluye, & auoir ſoing de les bien couurir. Beufs à labourer

Ie ne trouue labeur de moins de frais que celuy des aſnes, tels que lon recouure en Tabie, en Calabre, Sicile, & aux endroits de Iaffle, païs ou ils ſont beaux & grands, car ils durẽt plus à la peine, ne ſont ſubiects à tant de maux, & ne couſtent tant à nourrir. Vray auſsi qu'ils n'en font pas tant ne ſi bien du tout : parquoy ſeruent mieux en terres maigres : ſinon que le mulet en Auuergne ſurmonte toutes autres beſtes, mais il eſt faſcheux, dur au colier, ou au tirer, & ſi ceruelin qu'il n'y à mulet qui n'ait ſa lune, & ne donne faſcherie à ſon maiſtre, mais on dit que de bon mulet mauuaiſe beſte. Aſnes à labourer. Mulets à labourer. Bon mulet mauuaiſe beſte.

Le labeur de buffles, comme lon voit à la Romaine & ailleurs, eſt bon en terres graſſes & argilleuſes & couſtẽt moins en harnas, par ce qu'ayans le col ſi court, il ne leur faut qu'vn anneau pour les retenir, & lier au muſle : mais ils ſont dangereux en Eſté & entrent ſouuent en fureur, quand principalement ils voyent quelques habis rouges. Toutesfois ils durent plus lõg temps à la peine, & ſont plus diligents que les beufs. Somme ce beſtial ſert, & vaut outre le labeur, pour le laict, & pour le cuir, plus que la vache ou le beuf, car en d'aucuns endroits les laboureurs ſaydent auſsi bien de iuments, aſneſſes, mules & vaches, que des maſles de ceſte façon. Buffles à labourer. Habis rouges.

Ie ne m'empeſche en ceſt endroit de la forme de la charDiuerſité de charruë.

rue ny de la diuerſité qui ſe trouue ſelon les regions, comme tu pourrois demander la difference des charrues à beufs & à cheuaux, attendu que comme ſelon le pain il faut le couſteau, auſsi ſelon la force & puiſſance de la terre il faut l'inſtrument & vtil pour la coupper & labourer, & ne me donneray peine en ceſt endroit ſi noſtre charruë, eſt ſemblable à celle que deſcrit le bõ Heſiode en ſon œuure & iour, non plus de la façon de la ſerpe ou coignee de columelle, qu'il dit de ſon temps auoir eſté nommee Françoiſe.

Eſmotter, puis labourer de ſeconde façon. *Chap. 9.*

OR faut il apres la premiere façon du labeur de la terre, oſter diligemment & rabattre les mottes & rendre la terre bien vnie, pour mieux ſemer & diſtribuer en bõne proportion le grain ſur la terre. Ce que fait noſtre commun en tẽps ſec qu'il appelle de pouldrette: combien que le Beauceron n'y prenne pas de ſi pres garde, car à cauſe de la graiſſe de ſa terre il prend le temps comme il ſe preſente, n'eſtant aſſeuré du beau temps ou pluuieux. Quoy qu'il en ſoit, il faut tãt de fois labourer & relabourer, que la terre ſoit toute en pouldre, ſ'il eſt poſsible, afin qu'il ne reſte aucune motte à quaſſer apres que lõ aura ſemé: parquoy apres que les mottes ſerõt abbatues & applanies, pour la ſeconde façon on retranchera les terres enuiron la my Iuing, ſi elles ſont graſſes & humides, ou enuiron le mois de Septembre, ſi elles ſont maigres & ſeiches, autrement la terre maigre ſeroit deſeichee & bruſlee du ſoleil, & ne luy reſteroit ſuc ne vertu.

Semer. *Chap. 10.*

BIen toſt apres ceſte ſecõde façon faudra tiercer, c'eſt à dire bailler la tierce façon, & incontinent apres, que ſera enuiron la my Octobre, ſemer & diſtribuer en bonne proportion le grain ſur la terre, non toutesfois en autre temps qu'en Croiſſant de la Lune, iamais en defaut, ce que tu feras plus heureuſemẽt ſi tu attends quelque petite pluye laquelle ſi tu vois eſtre tardiue [d'autant que

l'homme n'à pas puiſſance ſur le temps] ne differeras à ſemer, principalement en terres ſeiches, car les bleds qui ſont ſemez en terre ſeiche & bien hercee & couuerts, ſe gardent là ſans aucune corruption auſsi bien que ſ'ils eſtoyent en grenier: & ſ'il ſuruient vne pluye, la ſemence qui aura eſté long temps en terre, ſe leuera en vn iour. Le temps de ſemer expiré, enuiron la ſainct Martin d'hyuer, car alors la terre par la froidure de l'air deuient toute ſerree & comme heriſſonnee, ains ne pourroit pas tant bien receuoir la ſemence, & en faire ſon profit, vray eſt qu'és lieux froids l'on doit ſemer tard, és lieux temperez toſt, és lieux chauds encor plus toſt, d'où vient qu'en Italie lon ſeme aux Calendes de Septembre, en noſtre France qui eſt temperee, en Octobre, és lieux froids & voiſine de la mer aux Aduents de Noel, encor plus tard.

Fin du temps à ſemer.

Chois de grain pour ſemer. *Chap.* 11.

LE ſoingneux laboureur choiſira le grain de froument qui ſoit plein, eſpez, peſant, ferme, de couleur rouſſe, lucide, net, nõ plus vieil que d'vn an, duquel le pain qui en eſt fait, eſt ſauoureux, & de bon gouſt, outre qui ſoit né en terre graſſe & contraire au lieu ou il ſera ſemé, comme d'vn lieu de montaigne en vn lieu plat, & des lieux moittes en lieux ſecs: en ſorte toutesfois que la ſemence d'vn mauuais lieu, ſoit pluſtoſt ſemee en vn bon lieu, que des bons lieux és mauuais: car les ſemences, tant bonnes ſoyent elles, ſempirent toutesfois, & ſabatardiſſent facilement, quand elles ſont miſes en mauuais gueret.

Grain de froument choiſi.

Semences abaſtardir.

La quantité du grain qui doit eſtre ſemé, ſera meſuree, & eſtimee ſelon le terroir, car l'arpent de terre graſſe veut auoir le plus ſouuent quatre boiſſeaux de froument, la moyenne cinq, la maigre d'auantage: vray qu'il faut auoir eſgard aux païs & lieux ou lon ſeme: car aux païs froids & terres qui ſont fort aquatiques, & qui endurent continuellement les neiges, eſt beſoing de ſemer beaucoup plus eſpez, qu'és païs chauds où temperez, & terres ſeiches, par-ce que le froid, eaux & gelees corrompent la plus grand part des grains ſemez.

Meſure du grain à ſemer.

Hercer. *Chap. 12.*

Dernier labeur.

NContinent apres que la ſemence ſera diſtribuee en terre, faudra pour le dernier labeur, hercer, à fin de couurir le grain, pour luy faire prẽdre racine, & empeſcher qu'il ne ſoit mangé des oyſeaux, & le laiſſer en telle ſorte l'hyuer entier, iuſques au printẽps: vray que durant l'hyuer, ſera beſoing faire des eſgouts pour tirer & eſcouler toutes les eaux qui ſeront tombees du ciel.

Sarcler. *Chap. 13.*

Sarcler.

LE printemps venu, & alors que le fourment aura prins ferme racine, faudra ſarcler les terres, c'eſt à dire, nettoyer & arracher les mauuaiſes herbes, qui par l'abondance des pluyes de l'hyuer, & luxure de la terre, abondent & ſurmontent le grain nouuellement leué, comme veſſes, veſſeron, pauot, nielle, & autres ſemblables: & ſera bon de ſarcler encor pour la ſeconde fois, quand les eſpiz commenceront à ſortir, car ainſi, les grains ſeront beaux & nets.

Moiſſonner. *Chap. 14.*

Dernier labeur.

LE dernier labeur, pour lequel on a pris tant de peine toute l'annee, eſt, moiſſonner & deſpouiller ou ſcier les bleds, ce que lon doit attenter dés qu'ils ſeront meurs, qui ſe cognoiſtra, quand ils commenceront à deuenir eſgalement blonds ou iaunes, & auant que les grains ſoyent du tout endurcis & deuenus roux, à fin qu'ils groſsiſſent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs: car c'eſt choſe certaine, que ſ'ils ſont meſtiuez de bonne ſaiſon, ils ſaugmenteront & groſsiront apres: là où ſi on attend à les ſcier quand ils ſeront ſecs, la plus grand' part des grains tombera à terre en les meſtiuãt, & ſera proye aux oiſeaux & autres beſtes. La vraye heure de les ſcier, eſt, la pointe du iour, quãd ils ſont pleins de roſee. La façon de moiſſonner, eſt ou de les coupper par la moitié du feſtu ou tuau, à fin d'auoir du

Temps à ſcier les bleds.

chaume pour couurir les maiſons champaiſtres, meſmement pour chauffer le four à cuire du pain és païs où il n'y a commodité de bois, comme en la Beauce : ou bien de les ſcier vn pied pres de terre, pour plus grande reſerue de foirre, qui ſeruira puis apres à faire paillaſſe, pour les licts, ou lictiere, pour cheuaux & autres beſtials, & [qui eſt encor le plus grand profit de tous] pour employer aux nattes à l'vſage & commodité des chambres du pere de famille: ce qui reſtera, ſera fauché ou ſcié auec faucilles ou ſerpes attachees au bout d'vn gros baſton pour faire du feu durant l'hyuer : ou bien ſera bruſlé dans les champs meſmes, pour en faire fumier par le moyen des pluyes ſuruenantes, aux terres principalement glaireuſes & argilleuſes, ou qui ont fort gueret. Chaume. Foirre. Nattes.

Le bled couppé ſera amaſſé & mis en gerbes, puis mené & conduit en la grange du meſtayer : qui doit eſtre poſee en lieu aſſez haut, à fin qu'elle puiſſe receuoir promptement le vent, non pas toutesfois que le vent qui en viendra, puiſſe aller contre les maiſons ou iardins : car, outre le dommage que les menues & deliees pailles apportent aux yeux des perſonnes, ſans ſen apperceuoir, encor nuiſent-elles beaucoup aux iardins, parce que adherẽtes aux fueilles des herbes & arbres, & aux fruits d'Automne, les deſeichent & rendent prompts & faciles à eſtre bruſlez par l'ardeur du ſoleil. Granche.

Battre le Bled. *Chap. 15.*

NE reſtera plus pour le dernier trauail du laboureur que de battre le bled pour le ſemer, ou pour en faire reſerue au grenier, & ce non pas pluſtoſt que trois mois apres les meſtiues, car encor que le grain ſoit cueilly auec ſa maturité, toutesfois il prend touſiours quelque amendement dans la grange. Auant que le battre, faudra ſoigneuſement preparer l'aire & l'arrouſer auec ſang de beuf, meſlé auec huille d'oliue non ſalee, puis apres l'vnir & polir pardeſſus auec vn battoir ou rouleau, à fin qu'elle n'ait aucunes fentes ou creuaces eſquelles le grain battu ſe puiſſe perdre, ou les fourmis ſengendrer & cacher. La maniere plus commode de le battre, eſt auec des fleaux, puis le nettoyer de la paille, balle, & autres ordures, auec vn van. Aire à battre le grain.

Quel doit eſtre le grenier à mettre le bled.
Chap. 16.

Grenier à fourment.

LE grenier où le fourment ſera gardé, prendra ſa clairté de l'Oriẽt, eſuenté moderément du vent de Septentrion & de Ponant, non du vent de Midy, ny d'autres ſemblables, aura pluſieurs tuyaux, par leſquels la vapeur chaude puiſſe ſortir, & le petit vent doux & refrigeratif ſouffler dedans: ſera loing de toute humidité, & autres mauuaiſes ſenteurs, & air mal plaiſant, meſmemẽt des eſtables des cheuaux & beufs, & autres ſemblables: ſon plancher ſera accouſtré comme l'aire, à ſauoir, arrouſé auec ſang de beuf, meſlé auec lye d'huille d'oliue non ſalee, puis vny & poly auec vn rouleau ou battoir: ſes murailles ſeront parees auec mortier deſtrempé en eau où auront trempez racines & fueilles de concombre ſauuage: ou auec chaux deſtrempee en vrine, qui ſeruira beaucoup contre toutes beſtes qui mangent le bled.

Au grenier ainſi preparé ſera mis le bled, bien nettoyé premierement: car plus eſt net, & moins eſt-il endommagé de charentons & autre vermine. Vray qu'eſtant au grenier, pour la defenſe de ceſte vermine, pourra eſtre ſouuent remué, & auoir à l'entour de ſes monceaux de l'origan ſauuage, ou fueilles ſeiches de grenadiers.

Bled à remuer.

Panifice, & biere prouenants du bled.
Chap. 17.

IE ne parleray icy du grand profit qui vient du fourment, tant curieuſement cultiué, amaſſé & gardé toute l'annee, m'en rapporteray ſur tout au pain qui en eſt fait, qui eſt la choſe plus neceſſaire à la nourriture des hommes, meſmement aux gaſteaux, torteaux, bignets, & autres mille petites delectations de gueule, que les paſticiers façonnent auec la farine du fourment. Ie m'en rapporteray auſsi à la biere qui ſert de vin és païs où la vigne ne peut fructifier, que lon fait auec le grain de fourmẽt d'orge & le houblon. Pareillement pour euiter prolixité, ie laiſſeray au boulenger la maniere de faire du pain, laquelle

toutesfois ne doit estre incognue au mestayer de nostre maison rustique, ny mesmement à la fermiere, la dexterité de faire gasteaux, flamiches, torteaux, tartres, gohieres & semblables pasticeries pour faire present quelquesfois l'annee à son maistre & maistresse, cõme aussi pour seruir à sa famille de quelque petite recreation aux festes. Ie ne parleray aussi de la façon de la biere, parce que le bon mesnager pour moins de frais & plus grande commodité, pourra faire du vin des fruits tiré au pressoir, que lon nomme cidre, que d'employer son fourment à vne telle boisson mal-plaisante, & qui sert plustost à appaiser l'alteration durant les chaleurs, qu'à contenter nature, en maniere de viure.

La culture des mars & legumes, en particulier. Et premierement de l'orge. Chap. 18.

APres qu'auons amplement parlé des bleds, il faut consequemment parler des mars & legumes: la culture desquels en general est pareille à celle du froument, quand à espierrer, amender, labourer de premiere, seconde, tierce façon, esmotter, semer, hercer, moissonner, differente toutesfois en quelque chose, pour le naturel different d'iceux: parquoy pour le mieux sera d'en faire particuliere description.

L'orge doit estre semee en terre maigre & seiche & menuë ou en terre du tout bien grasse, par-ce qu'elle amaigrit fort les terres. Et pourtant on la met ou en terre bien grasse, à la force & bonté de laquelle elle ne peust nuire: ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne semeroit-on autre chose. Il la faut semer en terre qui aura eu deux façons apres le quinziesme iour d'Apuril (selon le prouerbe commun, principalement à la S. George laisse ton auoine, seme ton orge) si la terre est grasse: mais si c'est en terre maigre, il faut semer vn peu plustost. Quand tu la verras vn peu meure, la dois mestiuer plustost que tous autres bleds: car elle a le chaulme ou tuau fragile & aisé à rompre, s'il seiche fort: & le grain mal vestu de paille, facilement & de soy-mesme tombe à terre: qui est cause pour- Orge.

quoy auſsi il eſt plus aiſé à battre & ſecouer que tous autres grains. Apres la moiſſon il ſera bon laiſſer repoſer vn an la terre, ou bien la fumer fort, & oſter toute la malice qui y ſera demeuree.

Auoine. *Chap. 19.*

L'Auoine, combien que ſans aucune ſemence elle viẽne entre les bleds & orges, comme vn vice & choſe inutile, toutesfois pour le profit qu'elle apporte à la nourriture du grand beſtial voire des hommes, en temps de neceſsité merite vne culture propre & particuliere. Elle veut eſtre ſemee és lieux maigres, ſecs & bien aërez, & qui ont deſia eu deux façons, en Feburier, ou en Mars, non plus tard.

Mil & panic. *Chap. 20.*

LE mil & panic demandent eſtre ſemez en terres legeres & menuës: & viennent non ſeulement en terre ſablõneuſe, mais auſsi en arene, quand le païs eſt moitte & humide, ſur tout ils ne veulent eſtre ſemez en terres ſeiches & croyeuſes ou areneuſes, ne veulent eſtre ſemez auant le nouueau temps: car ils demandent chaleur. Parquoy ſeront commodément ſemez à la fin du mois de Mars, voire encor plus tard, & n'y faut grãde deſpence: car petite quãtité de leurs grains, remplit grãde quantité de terre. Toutesfois ils veulent eſtre ſouuent ſarclez pour arracher les mauuaiſes herbes, ſi toſt qu'ils auront eſpiez, & auãt que par la chaleur le grain ſe monſtre, on les arrache à la main, puis on les met ſeicher au ſoleil, & apres on les ſerre: en ceſte ſorte ils ſe gardent plus longuement que tous autres grains.

Seſame. *Chap. 21.*

LE ſeſame veut eſtre ſemé en terre noire, pourrie & humide, il vient bien auſsi és arenes & ſable gras, où en terres ramaſſees, & eſt fort fertile non moins que le mil ou panic.

Lentille

Lentille. *Chap. 22.*

LEs lentilles doiuẽt eſtre ſemees en deux tẽps, Automne & Prin-temps, quãd la Lune croiſt iuſques au douzieſme, en terres petites & menuës, ou en terres graſſes & ſeiches: car quãd elles ſont en fleur, elles ſe perdent & gaſtent par trop grande humidité, ou par trop abondamment ietter hors de terre. Et à fin qu'elles viennent pluſtoſt & plus grandes, il les faut meſler auec du fumier ſec, auãt que les ſemer, & quatre ou cinq iours apres qu'elles ſerõt ainſi repoſees en ce fumier, les ſemer. Elles ſeront de garde ſi on les meſle auec des cendres, ou ſi on les met dans des pots ou lon garde les huiles, ſauces & confitures.

Phaſeols. *Chap. 23.*

LEs phaſeols viennent és terres chaulmieres, ou mieux és terres graſſes & qu'on laboure & ſeme tous les ans, & ſont ſemez depuis le dixieſme d'Octobre, iuſques au premier de Nouembre, ou bien en Mars, comme les autres legumes.

Lupins *Chap. 24.*

LEs lupins ne demandent grande culture, & ſont à bon marché: & ſur toutes ſemences ils profitent aux terres: car quand les vignes & les terres labourables ſont maigres, ils leurs ſeruent de tresbon fumier. Ils viennent bien en terre maigre, voire laſſee de porter autre grain: & doiuent eſtre ſemez en toute terre, principalement chaumieres, voire non labourees: car en quelque ſorte qu'ils ſoyent ſemez, ils endurent la negligence de la terre & du laboureur. Il ne les faut pas toutesfois ſemer profondement, car quand ils fleuriſſent, lon n'en tient point de compte. Entre tous legumes ils ne requierent eſtre gardez & repoſez és greniers, mais pluſtoſt ſur vn plancher ou la fumee donne: car ſi l'humidité les ſurprent, il ſ'y engẽdrera des vers, leſquels mangent les germes, & le demeurant ne peut profiter.

Febues. *Chap. 25.*

Febues.

Es febues doiuẽt eſtre ſemees és lieux gras, ou bien fort fumees: & cõbien que ce ſoit en terres chaulmieres aſsiſes és vallees, ou toute la graiſſe & ſubſtance du haut païs deſcẽd, toutesfois il faudra ſoigneuſement retrencher la terre, & quaſſer les mottes auãt que les ſemer, car encor qu'entre les legumes elles cõſument & vſent moins la vertu & ſuc de la terre, toutesfois elles deſirent d'eſtre fort biẽ couuertes dans la terre, les faut diligẽmẽt ſarcler, car ainſi le fruit en multipliera, & les eſcoſſes en ſeront plus tendres.

Petits pois, pois chiches, ers. *Chap. 26.*

Pois.

Es petits pois doiuent eſtre ſemez és lieux gras, & en temps temperé & humide, en Feburier ou Mars.

Pois ciches.

Les pois ciches viennent auſsi és lieux gras, & en tẽps de pluyes: & auant que les ſemer, faudra les laiſſer tremper en eau vn iour deuant, afin qu'ils viennent & leuent pluſtoſt.

Ers.

Ers demande lieux maigres & non humides: car aucunes fois par trop ietter & croiſtre trop abondamment, il eſt corrompu. Il eſt ſemé en Ianuier ou Feburier, iamais en Mars, car ſ'il eſtoit ſemé en ce mois, il nuiroit au beſtial, principalement aux beufs, les troublant de leur cerueau.

Chanure. *Chap. 27.*

E chanure doit eſtre ſemé és terres graſſes & bien fumees & arrouſees de quelque ruiſſeau, ou és contrees plattes & humides, & bien auant labourees: & tant plus la terre eſt graſſe, tant plus groſſe ſera ſon eſcorce. Elle ſera ſemee en Mars, cueillie quand la ſemence eſt meure, puis ſeichee au ſoleil ou au vẽt, ou à la fumee, & apres miſe en l'eau pour rouir, afin que l'eſtoupe ſe puiſſe plus facilement eſcorcher de ſon tuyau, pour eſtre puis apres appliquee à l'vſage des cordes, & toilles, propre labeur & trauail des femmes.

Lin. *Chap. 28.*

LE lin ne ſe doit ſemer en quelque lieu que ce ſoit, ſ'il n'en reuient grand profit, & que le gain le face faire: car il nuit beaucoup à toutes terres, à ceſte cauſe le faut ſemer en lieux bien gras, & qui ſont moyennement humides. Sur tout faut que la terre ou les ſemailles du lin ſeront faites, ſoit curieuſement nettoyee, & par pluſieurs façons labouree & retrẽchee, tant qu'elle ſoit quaſi redigee en poudre: & dauantage la bonne meſnagere ſera ſoigneuſe quand le lin ſera creu, le deliurer de ſon entortillement [que lon appelle autrement podagrè de lin] non vne fois ſeulement, mais par pluſieurs. Sera cueilly quand il ſera meur, & que ſa couleur iaunira, puis mis au grenier pour eſtre defendu des pluyes & roſees qui luy ſont du tout contraires. Quand il ſera ſec, on le battra auec maillets de bois pour en auoir la ſemence: & incontinent apres ſera porté en l'eau & trempé quatre ou cinq iours, pour eſtre attendry, à fin que l'eſcorce ou bien l'eſtouppe en ſoit plus facilement ſeparee, pour l'vſage des toiles.

Nauets & raues. *Chap. 29.*

NAuets & raues, veulent eſtre en terres legieres & deliees & nõ en terres fortes & compactes. Les raues, toutesfois, viennent mieux és terres & lieux humides: les nauets és coſtaux & en pendant, en terres ſeiches & petites, comme ſablõneuſes & graueleuſes. Quoy qu'en ſoit, faut que la terre où ils ſeront ſemez, ſoit par pluſieurs fois labouree, retrenchee & hercee & bien fumee: car cela ſera que non ſeulement ils viendront bien, mais auſsi la terre ainſi accouſtree, apportera apres la cueillette d'iceux, plus beaux bleds. Les raues ſont ſemees deux fois l'annee, en Feburier, & en Aouſt, en terre bien fumee, & ne faut permettre dés qu'ils auront prins quelque croiſſance, qu'ils ſortent hors de terre: car ſ'ils en ſortent leur racine deuiendra dure & pleine de petits & menus trous.

Nauets.
Raues.

LA VIGNE.

Quel terroir demande la vigne. Chap. 30.

LA vigne ne croiſt qu'en certains endroits à elle propres, qui eſt choſe à nous d'autant admirable, que la ſingularité de ceſte plãte eſt plus recommandee aux hommes, que nulle autre, pour le bien & le mal qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits où elle ne croiſt point, les perſonnes vſants d'autres bruuages, ne ſe trouuent point ſi forts ne ſi puiſſants.

Le vin rend les perſonnes forts.

Quant au labour d'icelle, le lieu ſablonneux ne luy eſt du tout propre, quoy qu'il rende le vin au gouſt, aſſez delicat, mais le rapport en eſt fort petit, tout ainſi que le cailloüage en coſtau de Midy, fait fort vin & delicat, pourueu qu'il ſoit labouré iuſques à ſa grouëtte, & ſouuẽt rafraichy de labour, moins que de fien, marne, ou autre amendement, attendu que ſi la terre du vignoble n'eſt mignardee & ſouuent remuee, iamais elle ne profitera ny en rapport ny en valeur: car l'abondance du fiens, ou des prouins, le plus ſouuent mal couchez & abaſtardis, luy font ſouuent tort & nuiſance.

Que nulle vigne ſe fait par pepinerie, ſi ce n'eſt pour plaiſir. Chap. 31.

IE ne ſuis point d'aduis que lon ſempeſche à faire pepiniers: car outre ce que l'arbre vient pluſtoſt de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ne profit ne bonté à l'vſage de ce qui vient du pepin: c'eſt à faire à ceux qui pour plaiſir & aux deſpẽs de leur bourſe, ont puiſſance de ſemer pepins d'eſtranges païs, pour puis apres les ſauuageaux parcreus, & tranſplantez en terre meilleure, en faire baſtardiere, ſur laquelle ils puiſſent enter, & puis tranſplanter les entenais en terre meilleure, pour deux ans apres en receuoir le fruit aſſez gros & delicat: mais ce complant dure moins que tout autre, encor ne nous ſoucions en ce païs des vignes que lon laiſſe monter ſur les arbres, ainſi que lon voit

Vignes ſur arbres.

en Lombardie & ailleurs, ny de celles qui ſont eſleuees en treille à ſimple & double auuent : car le vin n'en eſt iamais ſi bon, tant pource que la racine de l'arbre le corrompt, ainſi que font les choux, comme auſsi pource que ceſte plante ne veut iamais eſtre fort haut eſleuee, ny plus offuſquee de marrain qu'à la hauteur de l'homme parfait. Le choix des complants, ſoyent croſſettes, mergottes, ou entenais, ne ſe doit remettre à la diſcretion du vendeur, qui bien peu ſe ſoucie de la ſaiſon, mais bien au grand ſoing de celuy qui fait la plante: car, non plus que des arbres que lon veut tranſplanter, la vigne n'endure aiſément apres ſa couppe eſtre ſi longuement gardee: & veut eſtre priſe pres de la maiſtreſſe racine, & auoir enuiron trois doigts du vieil bois auec le nouueau.

Vignes en forme de treille.

Choix des complãts de la vigne

La façon de planter la vigne. *Chap. 32.*

VOſtre terre bien eſpierree apres le premier labeur raſsis, & repoſé, & le gueret bien defriché de chiendent & autres herbes inutiles, eſpiez au mois de Mars le temps le plus doux à planter, ſelon le lieu où vous ſerez, & la nature de voſtre gueret. Appareillez, aiguiſez, & retranchez la racine & la cheueleure de vos complants, & les adreſſez bien au ſoleil de Midy, plantez-les au milieu du rayon ſous la ſubiection de voſtre pied à l'oppoſite l'vn de l'autre, & en croix bourguignonne, pour les faire [apres eſtre bien recouuerts] ſauter aux deux coſtez de la raize vers le cheualier & condots de chacune part, car ainſi ils raportent d'auãtage & ſ'appelle ceſte façon plãter à double, ce qui ſ'entend des croſſettes ſeulemẽt, pour la doute que ſi l'vne meurt l'autre recouure : & ſi toutes deux prennent, lon en tire l'vne pour mettre au lieu de celle qui n'auroit prins : car combien que la croſſette face meilleur pied & racine, ſi eſt-ce qu'elle eſt plus difficile à prendre que la mergotte ou ſaultelle cheueluë, encor que la mergotte ne ſoit de ſi longue duree, parce que la croſſette fait racine d'elle-meſme, or la faut il couppper du plus gros bois & nouailleux du ſep qu'aurez cogneu beau & fertil, & faut qu'elle aye du vieil & nouueau bois, & ſe plantera de maigre en gras terroir & bien amendé : elle eſt quatre ans ſans faire fruit, auſsi ſans fortune lon la voit durer

Planterà double

trente ans en valeur, apres qu'elle eſt couppee: il la faut tailler, & ne luy laiſſer que trois ou quatre neuds pour le plus, dont les deux en pourront faillir hors terre: & ſ'il y a quelque œillet, il le faut abattre auec l'ongle.

Si vous faites les rayons moindres, il faut planter en godeau à l'angeuinne de deux en deux pieds vne margotte entre deux cheualiers, ainſi que lon fait à la baſtardiere des arbres fruitiers: & la laiſſer quatre ans en l'eſtat, pour la recoucher quant elle ſera venuë, deux ou trois ans apres qu'elle aura ietté le bois fort & puiſſant, de façon qu'à la vigne, ainſi faite & continuee ne faut eſchalats ou autre ſouſtenance: car le maiſtre pied ainſi que d'vn arbre, donne aſſez de ſouſtenance à ſes ſcions. En Languedoc & Prouence lon plante de ceſte façon mais ils piquẽt plus loing à loing, & entre deux y mettẽt l'oliuier qui n'empeſche rien de ſon vmbre à la croiſſance ny au ſolage de la vigne. Encor ne laiſſent ainſi qu'en Italie à mettre entre chacun rayon, cinq ou ſix rayons de Mars ou de froument, & ores qu'ils n'y entremeſlẽt la vigne, ils ne laiſſent toutesfois à planter des oliuiers au champ de labour, attendu que comme dit à eſté, ſon vmbrage ne donne aucun empeſchement à la croiſſance du grain.

Forme de plãter la vigne en Languedoc & Prouence.

Oliuier n'empeſche la vigne.

Mergotte à planter.

La ſaultelle ou mergotte veut eſtre plantee ſi toſt qu'elle eſt leuee de ſon tronc & auec ſa cheueleure en decours de la Lune, & ſeule au milieu du rayon, à cauſe de ſa cheueleure, dõt on ne doute de la prinſe, auſsi luy faut il la couche & l'eſtenduë plus longue: elle prẽt, ainſi que dit eſt, pluſtoſt que la creſſette, tout ainſi que l'entenais dure le moins de tous.

Apres que vous aurez planté voz croſſettes ou mergottes, il les faut peller fort en pied, pour leur faire prendre racine, puis les desberger, ou desbarder, c'eſt à dire abattre de la terre du cheualier de coſté & d'autre, qui auſsi pourroit choir ſur leſdites plantes.

Autre maniere de planter la croſſette, & non la mergotte (car ſa racine cheueluë ne l'eddureroit pas) ſe nomme planter à la barre, à la fiche, ou ſelon l'Angeuin en godeau, à ſçauoir en piquant par ordre leſdites croſſettes, ou deux, de rencontre ou vne ſeule, ainſi que lon fait les ſaules: puis apes les recouurer piller & rebatre ainſi que dit à eſté.

Planter à barre, à la fiche, en godeau.

Quel terroir & culture premiere demande la vigne nouuellement plantee.
Chap. 33.

POur façonner la plante de la vigne Françoiſe, il faut que le ſeigneur de la maiſon ruſtique, ſ'il veut voir le fruit de ſes premiers labeurs, ait le ſoing du terroir & du complant, duquel il voudra peupler ſa premiere plante: car il eſt bien certain qu'en forte terre, moelleuſe & graiſſe, la vigne apporte plus de fruit, & requiert moins d'amendement, ſi ce n'eſt qu'en deux ou trois ans il luy faut dõner quelque peu de terre neufue de Mars, ou de quelque allegement au pied, ſelon le tẽps & le naturel du païs. En terre ſablonneuſe ou caillouëuſe, comme pourroit eſtre à Val-gerad, & à Vanues, où la vigne ne rend pas tant, faut plus ſouuent labourer & fumer à propos, mais que ce ſoit de fien de beuf ou de vaches. Celuy de cheual, de porc, de brebis, ou de voyrie deſquels quelque gueret que ce ſoit, nul ne ſe trouue qu'il n'en empire pluſtoſt qu'il n'en amende, ſans que tel amendement fait que la vigne en dure moins, tant par la negligence du laboureur qui trop ſe fie à la chaleur de ſon fien, ainſi que ceux qui mettent de la chaux viſue au pied des plantes, pour les faire pluſtoſt venir, & auſsi pour les faire pluſtoſt mourir, comme auſsi pource que tels laboureurs ne daignent fouïr au pied quand le temps y eſt propre, mais aiment mieux mettre leur maiſtre en frais de fien, prouins, & eſchalats, qu'en temps pluuieux & commode, ſe trauailler: voire pluſtoſt employer ledit œuure de leur labeur à tauerner, ou plaider contre quelques vns de leurs parẽs ou voiſins, & le plus ſouuent pour vn neant.

Quel fiẽ eſt bon ou mauuais à la vigne.

Mettre la chaux viſue au pied de la vigne.

Mauuais vigneron.

En quel temps faut planter la vigne.
Chap. 34.

VOus pouuez donc faire la plante de la vigne Françoiſe depuis les Aduents de Noel, ou depuis la my Decembre iuſques aux gelees enſuiuant, ſelon la force ou aſperité, pour leſquelles vous intermettrez voſtre labeur: car de vouloir

rompre & descouurir la terre alors qu'elle est prinse & endurcie de la gelee, c'est à vous autant de peine perdue, & à la terre autant de dommage, parce que sous la cotte de la gelee elle se renforce au dedans pour puis apres monstrer sa force au renouueau.

Le premier labour de la plante se doit faire depuis Apuril iusques à la my May, selon la bonasse du temps. Pour lequel labeur faut que chacun rayon soit d'vn pied & demy de large & de parfondeur, iusques au tuf ou fin de grouëtte: & les cheualiers ou condots de costé & d'autre de telle espesseur par dessus, qui soit profond de la raize que ferez, toutesfois plus creuse en terre forte qu'en gueret sablonneux, caillouëux, ou de griotte.

Quel doit estre le cõplant nouueau.

Quant au complant, celuy d'autre terroir que du naturel du lieu où voudrez faire la vigne, ne profite iamais si bien: car on est touſiours en doute s'il est fidelement choisi selon la consideration de l'air, de l'aspect du soleil, & du lieu où lon le transplante. Il faut donc prendre le plus beau, & le meilleur du quartier où on le voudra coucher & asseoir: car de vouloir dompter vne terre & l'assubiettir à ce qui ne porte son naturel, c'est ouurage de grand seigneur, attendu que la culture d'vn païs estrange, outre l'incertitude du temps auquel la plante a esté prinse, & encor du rapport d'icelle, requiert bien vn laboureur particulier de l'endroit dont elle est partie.

Plante de vigne noire. *Chap. 35.*

LE franc complant de la vigne noire, croist par tout: le sauuage fait le vin aspre & rude, tel est celuy qui est cueilly en terre nouuellemẽt defrichee, mais la vigne, qui pour faire rendre le vin clairet, est plantee moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & assiette que la commune, aussi en est-elle plus mal-aisee à gouuerner, & requiert vn bien grand soing, parce que le vin qui en descend, est plus plaisant à l'œil, & meilleur au gouſt, encor qu'il ne soit de si grande nourriture.

Quatre sortes de vigne noire.

Des complants de la vigne noire, sont le morillon, le sang-moreau, le negeier, & le neraut.

Outre lesquels, pour la vigne claire, on y adiouste du blanc complant, & du meslier, cy apres declairé assez par voye

voye d'entre trois ou quatre croſſettes, ou ſautelles, vne.

Le meilleur complant eſt le morillon, duquel le bois a la couppe rouge plus que nul autre : le meilleur eſt le court, noué de trois doigts entre chacun neud, pour le plus, & de groſſeur ſelon le païs où il auroit eſté nourry. Et porte fruit entaſſé, & ha la fueille plus ronde de tous ceux de ſa ſorte.

L'autre morillon ha le bois long, noué de quatre doigts pour le moins, entre deux neuds, plus gros & plus moelleux par dedans : & a la couppe auſsi moelleuſe, dont il en eſt plus laſche : & ha par dehors l'eſcorce fort rouge, & la fueille decouppee en trois, ou en patte d'oye ainſi que le figuier.

Le tiers morillon ſ'appelle beccane, il a le bois noir, & le fruit de meſme, fait grand monſtre de vin au fleurir: mais quād ce vient à meurir, il dechet de moitié de grain, & le plus ſouuent dauantage : la ſautelle en eſt plus longue nouee de toutes, & croiſt plus en longueur & en hauteur de bois que nulle autre. Sautelle.

Le ſang-moreau ſe trouue auſsi de trois ſortes, dont la meilleure ſautelle eſt courte nouee, & le bois fort dur: l'autre luy approche fort pres La tierce eſpece ſe nomme ſang-moreau chiqueté, & ne porte que par annees : elle a auſsi ce mal, que quand le temps eſt de la cueillir, lon la trouue ſouuent cheute & eſgrenee par terre. Sang-moreau.

Le negrier a la cotte rouge, le bois long noué, groſſe moelle, fueille fort decouppee, la grappe grande & claire, fort rouge, le fruit dernier meur, & fait le vin aſpre, & de plus longue duree. Parquoy en la plante rouge n'y faut mettre que bien peu, pour adoucir l'autre & l'affermir : il ſe defend à la gelee, pource qu'il a haute ſouche. Negrier.

Le nerault nommé Bourguignon noir, ha la nature du Bourguignon blanc, le bois dur & fort noir, la moelle ſerree & petite, les neuds pres à pres, la fueille moyenne & toute ronde, de laquelle le pied eſt fort rouge, le grain fort pres à pres, & entaſſé : ſe defend à la gelee, plus que nul autre, n'en faut gueres à la plante : car il fait force couleur, de ſorte que ceux qui ont pleine plante, en font vin pour les tainturiers de draps, & le vendent fort cher. Neraule. Bourguignon.

La rochelle menue, & le bordelais de meſme, ne ſe trouuent gueres, pource qu'ils ne ſont de portee & ne vallent qu'en treillage, le bois en eſt comme cy apres ſera dit en la Rochelle. Bordelais.

vigne blanche, ſinon qu'il ſe trouue vn peu plus rouge, & la couppe plus vermeille.

Plante de vigne blanche. *Chap. 36.*

Fromenteau. Muſcadet. Pinet d'Anjou.

LE meilleur complant de la vigne blanche, eſt le fromenteau, qui a le bois tirant ſur le iaune: & apres luy le muſcadet, qui porte le bois rouge, puis le fin pinet d'Anjou, qui a le bois tirant ſur le verd, & le fruit iaune comme cire.

Gouëſt.

Sur tous complants, nul n'eſt moins tendre à la gelee que le gouëſt, qui porte le bois tanné, & fort gros en tige, la fueille ronde, & rend beaucoup de fruit. Il y a vne autre ſorte de gouëſt que lon nõme gouëſt ſaugé, ainſi dit à cauſe du gouſt qu'il rapporte à la bouche. Il n'eſt gueres deſiré, combien qu'il fait beaucoup de vin, & n'eſt ſubiect à la gelee, non plus que l'autre gouëſt de ſa ſorte.

Bourguignon.

Le plus fructueux des blancs, eſt celuy que lon appelle Bourguignon blanc, ou bien le clozier, qui n'eſt noué qu'enuiron deux doigts & demy, & a le fruit à courte queuë, plus entaſſé que la rochelle: la fueille fort ronde ſelon la nature des gouëſts: au demeurant, il ſe defend de la gelee.

Foirard.

Celuy qui pour l'effect, les Pariſiens appelent foirard, combien qu'il ſoit plus gros en grain, & en bois tirant ſur le bleu, & quaſi à pleine ſarpette, toutesfois eſt le moindre de tous, quant à la valeur & bonté du ius.

Meſlier.

Le meſlier rapporte beaucoup, c'eſt pourquoy on en met quantité à la plante. Il a le bois entre iaune, & rouge, & n'eſt ſi tendre à la gelee, ſes fueilles ſont quaſi rondes. Quant aux differences des complants, i'en trouue de trois ſortes: l'vn ſe nomme le meſlier commun, qui eſt de grand rapport: l'autre ſ'appelle le gros meſlier, qui a le bois & le fruit auſsi plus gros: & l'autre ſ'appelle le franc meſlier, qui rapporte le meilleur fruit de tous, & le grain plus ſeparé.

Trois ſortes de meſlier.

Bourdelais.

Le bourdelais vaut mieux pour la treille du iardinage: toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport il a le bois roux & plus gros que nul autre complãt, & ſi mõte plus haut, & demande plus longue treille, auſsi fait il plus gros grain & n'en faut gueres à la bonne plante, non plus que

de la rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neãtmoins n'eſt gueres ſubiect à la gelee, quoy qu'il ſoit, il eſt le plus tard meur, & n'en faut plus d'vn quarteron de ſautelles pour quartier : car il fait le vin verd, nonobſtant qui luy donne la pointe, & le rend ſec & moins tenant de la liqueur.

Le labour de la vigne parcreuë. Chap. 37.

A plante ainſi dreſſee que cy deſſus à eſté dit, quant vous aperceurez qu'elle commencera à ietter bois la premiere annee, & à prendre terre (ce qui ſe doit cognoiſtre vers la my May, quãt auſsi vous trouuerez que le bourgeon pourra endurer labeur) il la faut commencer à tailler, ſi c'eſt en ce païs, ſinon luy laiſſer ſon bois, mais le nettoyer & eſmonder, pour luy faire plus groſſe & ferme tige, ainſi que lon fait au païs d'Anjou, & en Languedoc, puis apres il la faut biſner : car la premiere façon de la plante porte auſsi ſon premier labourage en biſnant, lon laboure ſur les condots, afin que l'herbe ne gaigne les cõplants. Et ne faut pas ſeulement fouïr auant, auec la biſnoire ou houë fourchue, mais entre renuerſer & piler au pied les herbes deſrompues, qu'elles ne puiſſent repiponner, & premier que ce faire, il faut bien regarder par tout quelles faultelles ou croſſettes ſont mortes depuis la premiere aſsiette, & au lieu d'icelles en remettre d'autres en ce temps de May : meſmes ſi lon veut en ceſtuy temps, quelquesfois qu'elles ne laiſſent à profiter, ſinon attendras l'aduent de l'annee d'apres, & marqueras tresbien les endroits du defaut, afin que mieux il vous en ſouuienne. Tailler. Biſner.

La ſeconde annee vous commencerez à la planter & donner toutes façons telles que reçoit la vigne parcreuë, excepté le prouigner : car pluſtoſt la nouuelle plãte eſt cultiuee & hãtee du labour, & mieux en vaut. Si la troiſieſme annee en biſnant l'aperçoit bourgeon à fleur, il le faut abatre de l'ongle.

En ceſte meſme annee lon fiente la premiere plante en eſmõdant bien fort & eſcurant les rayons : & par meſme moyẽ lon y eſpand, & donne lon le fien qui pour le meilleur doit eſtre de vache, & apres celuy de cheual, puis de porc, & en apres de ce que le pauure laboureur pourra recouurer, ſinon de la marne, ou de la terre neufue, & noire, qui eſt biẽ le meil- Fumer les vignes.

leur de tous les amendemens : le bon laboureur dit toutesfois que le bon vin de pierrotte ou de griotte, demande grand labour, mais biẽ peu de fumierà ce qu'il ne face auorter la plãte.

La quatrieſme annee meſmes, lon abat les plus foibles & meſchants bourgeons, & laiſſe lon les plus beaux, pour veoir ſ'ils rencontreront du cõplant dont ils eſtoyent iſſus. On ſappelle le premier labour de la vigne, tant nouuelle que vieille, houer de premiere façon, par lequel lon rẽd la terre plus ſouple, & plus meuble. En ce labour lõ deſchauſſe les plus principaux ſeps, ſi c'eſt à la haute plãte, ce qui ce fait au plus doux temps du mois de Mars, ſelon les endroits : car en ce païs frilleux & ſubiect à la gelee & bruines, cõme au deſſus & au haut des montagnettes, cela ce fait à la queue de l'hyuer, que lon appelle la my May.

Houer de premiere façon.

Biſner, ſeconde façon.

La ſeconde façon de la plante c'eſt biſner, comme deſſus a eſté dit, mais au parauant il la faut claualler, comme en la taillãt: c'eſt à dire auec la beſche ageurer les croſſettes & ſaultelles à ce qu'elles ſe contiennent bien en leur plante, & ne ſeſgarent au fort vent.

Prouingner, tierce façon.

La tierce façon de la plante nouuelle, ſeroit le prouingner, mais il ſ'en faut garder pour ceſte annee ſecõde, & encor plus pour la tierce, ſi ce n'eſt par endroits, encor au plus fort bois.

La troiſieſme annee, outre les façons ſuſdites ſi la plãte eſt forte, & qu'elle ait ietté beau bois, lon la commẽce à prouingner des la my Apuril, & pour le plus ſeur à la my May: & alors lon iette les prouins aux endroits que lon rompt des chualiers & cõdots de coſté & d'autre, par ce moyen ce fait l'eſchiquier dont fait mention Columelle en ceſte meſme annee troiſieſme de la plante neufue, ſelon la force du bois qu'elle aura ietté, nonobſtant que vous eſgratignez, partie des boutons à fleurir par la cauſe que deſſus, toutesfois ſelon l'abondance du fort bois, apres auoir taillé & amendé le ſep lon cõmence à luy bailler appuy, & l'eſchallaſſer & lier, pour ſouſtenir le fort bourgeõ qu'il ne tombe & ſe proſterne, cela fait il la faut biſner encor deuãt que ce faire, il faut qu'elle ſoit leuee, bouttee & liee du premier lien.

Columelle.

Prouingner.

Lon prouingne aux Aduẽts, & en Ianuier, apres auoir taillé, combien qu'és endroits plus frilleux lon attend Feburier, & Mars, & pour ce faire lon prend le plus beau ietton du ſep que lon cognoiſt eſtre parcreu, en couppãt ſes compaignons

à deux neuds pres de la tige: quelquesfois si le sep est beau, lon prend de la premiere plãte deux brins, & les couche lon doucement l'vn arriere de l'autre soubs le pied, dans la fosse que faite aura esté au cheualier ou au cõdots: puis lon le recouure de terre, & fait on le premier prouin fort profond, afin que l'annee d'apres qu'il aura esté dressé, & les brins nettemẽt couchez sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage, car iamais lon ne fume la mere ny le premier & principal brin, mais bien on les deschausse en Ianuier, & aux Aduents, quand on fume les prouins, afin de luy faire mieux receuoir la neige & eau du ciel, qui luy peut engrossir le pied.

Redresser la vigne.

Apres l'Aoust il faut redresser la vigne, soit vieille où nouuelle, & la relier de nouueau, à cause des precedentes cheuelues, qui pourroyent auoir le premier lien offensé, & deseiché & alors lon luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou, ny en Touraine à cause de leur labeur, differant du nostre. Nous auons oublié qu'à la my May, deuant que de leuer la plante, il la faut esbourgeõner, & en ce faisant bien garder que lon n'offense les principaux brins que lon verra à florir, sinon quand il y en aura trop en vn sep.

Esbourgeõner.

Tiercer.

Au tiercer qui se fait en Aoust, lon la redresse & relie de rechef, puis en temps doux apres la pluye lon remue la terre auec la houe assez doucement, & renuerse lon les herbes: & quelquesfois lon sarcle, si l'ãnee est pluuieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, sois aduerty qu'en la vigne il faut touſiours auoir la besche en la main qui la veut faire profiter, & là ny seruent les varlets ny chambrieres, principalement au prouingner, & au desbourgeonner. Somme de toutes les façons de la vigne cy dessus deduites, lon doit entendre en general, qu'aux Aduents de Noel & en Ianuier, lon taille le nouueau prouin, & cure lon le viel de l'annee passee, en deschaussant le pied de la mere, & façonnant de rechef le prouin & en l'amẽdant si mestier en est. En Mars & Apuril lon taille, & fait on les nouueaux complants: en mesme temps on deschausse les vignes, & fume lon celles qui en aurõt besoing, peu de temps apres les faudra rechausser & recouurir, puis auãt qu'elles iettent leur fleur, esbourgeonner auec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abatre: bien tost apres les appuyer auec eschalats & pesseaux, & lier d'vn lien doux & souple, &

Conclusion des façons de la vigne.

durant tout ce temps n'oublier à leur bailler toutes les façons de labeur qu'auons cy deuant mentionnees.

La maniere d'enter la vigne. *Chap. 38.*

Enter vignes.

PEu ſouuent la vigne eſt entee en ces païs, toutesfois nous en dirons vn petit mot, ayans traitté ce poinct plus amplement au troiſieme liure, où auons parlé de toutes les manieres & ſingularitez d'enter. La vigne, donc, ſe peut enter, ou ſur vigne, ou ſur arbres. Vigne ſur vigne eſt entee en deux manieres, l'vne au tronc & l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choiſir vn tronc gros, ferme, & plein d'humeur, & qui ne ſoit point trop vieil, & le trencher en fleur de terre, ou pour le meilleur vn pied dans terre, parce que l'ente ſe reprendra mieux en terre que hors de terre. Les greffes que lon voudra enter, ſeront rondes, fermes, ayans pluſieurs œillets pres l'vn de l'autre, couppees au decours de la Lune, & priſes du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter ſera d'inſerer dedans le tronc enuiron deux doigts en profondeur les greffes. Feras le ſemblable ſi tu veux enter le vigne ſur branches de vigne. La vigne eſt entee de meſme façon ſur les arbres, comme cerifiers, pruniers & autres ſemblables, dequoy parle Columelle bien amplement en ſon Ormaye, auquel te renuoyeray, parce qu'en nos païs de France lon ne fait aucun eſtat d'enter les vignes.

Columelle.

Quelques petites ſingularitez touchant la vigne. *Chap. 39.*

Vigne theriacale.

LEs anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale, pour la grande vertu qu'a ſon vin contre la morſure des ſerpens & autres beſtes venimeuſes. La maniere de la preparer, eſt de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'embas du ſarment que nous voulons planter: & apres en auoir oſté la moelle, faudra mettre au lieu de ladite moelle, de la theriaque: puis enuelopper de papier, & planter la partie fendue: les autres ne ſe contentent de ce moyen, mais reſpandent de la theriaque ſur les racines. La vigne de meſme façon, ſera rendue laxatiue, ſi au ſarmẽt fendu lon inſere quelque laxatif, ou ſi lon arrouſe ſes racines auec choſes laxatiues.

Notez toutesfois, que le ſarment prins de la vigne theriacale ou laxatiue, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mere, d'autant que la theriaque & autres laxatifs perdent leur vertu en la vigne, par ſucceſsion de temps.

Pour faire raiſins ſans pepins, oſtez la moelle du ſarment que voulez planter, non pas du tout, mais ſeulement de la partie qui ſera fichee dans terre, puis enueloppez ceſte partie de papier moitte, ou l'entez en vn oignon [car l'oignon aide beaucoup au ſarment à naiſtre] & la plantez ainſi. Aucuns conſeillent de l'arrouſer ſouuent auec eau où ſera deſtrempé du benjoin, iuſques à tant qu'elle ait ietté le bourgeon. Raiſins ſans pepins.

Pour auoir des raiſins au printemps, faut enter vn ſarment de vigne noire ſur vn cerifier.

Pour faire raiſins qui ayent des grains, les vns blancs, les autres noirs, faut prendre deux ſarments differents l'vn à l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne iuſques aux yeux, & que rien ne ſe perde de la moelle, puis les adiouſter l'vn à l'autre, & tellement agglutiner, que les yeux ſoyent pres l'vn de l'autre, & qu'ils ſe touchent en ſorte que de deux en ſoit fait quaſi vn ſeul, apres il faut bien lier les ſarmens auec du papier, & les couurir de terre glueuſe, on de coeppeaux d'oignons, & en ceſte maniere les planter: & ſouuent les arrouſer, iuſques à ce que le bourgeon ſorte. Raiſins ayãts les grains rouges & blancs.

Pour garder l'hyuer entier, les raiſins, les faut coupper apres pleine Lune en temps ſerain, enuiron huit heures du matin que la roſee eſt deſia abbattuee: puis les plonger en eau marine, ou ſaulmure meſlee auec vn peu de vin bouillaſte, & les mettre ſur de la paille d'orge. Aucuns les mettent dans vn vaiſſeau plein de mouſt, ou dans vn vaiſſeau bien couuert & bien lutté, les autres dans du miel, les autres les frottent auec du ius de pourpier. Raiſins à garder

Les maladies de la vigne, & remedes d'icelle. *Chap. 40.*

LA vigne eſt greuee quelquesfois par l'impetuoſité des vents, ou par l'imprudence du vigneron qui l'a bleſſee du hoyau: faudra couurir le lieu bleſſé auec fien de cheure ou de brebis, meſlé auec terre bien deliee, & houër ſouuent la terre d'alentour.

Vigne à defendre contre la gelee.

La vigne ne ſera gaſtee de gelee, ſi en diuers lieux lon fait amas de ſiens ſecs, ou de pailles. Et quand lon voit approcher les gelees, lon y met le feu : car la fumee qui ſortira, rompra la force de la gelee, toutesfois ſ'il aduient que la vigne ſoit gaſtee de la gelee & qu'il apparoiſſe que le fruit ſoit perdu, la faudra coupper fort court, afin que ſa vertu luy demeure: car l'annee ſuiuante elle apportera du fruit au double.

Cõtre les brouillarts.

Contre les brouillarts qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou fueilles de concombres ſauuages, ou de colocinthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouſer les vignes apres le brouillarts. Lon dit que ſi lon plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice du brouillart tombera ſur les rameaux des lauriers.

Vigne ſterile à rendre fertile.

Lon dit que la vigne ſterile ſera rendue fertile, ſi lon arrouſe le tronc auec vrine d'homme ou de femme, faite de lõg temps & diſtillee ſur le tronc peu à peu, & incontinent apres ſi on l'enuirõne de fien meſlé auec de la terre, & faut faire ceſte cure en Automne.

Les vignes ſeront cogneues auoir defaut d'humidité, quãd elles auront les fueilles fort rouges, & à ce faut remedier par l'arrouſement d'eau marine, ou vrine d'homme ou de femme.

Remede à la larme de la vigne.

La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, d'où aduient qu'elle perd ſa force totalement. Le remede eſt de faire au tronc vne vlcere, & oingdre la playe auec huile cuitte iuſques à la moitié, où bien auec lye d'huile, puis l'arrouſer auec le plus fort vinaigre qu'il ſera poſsible de trouuer.

La vigne eſt aucunesfois caduque de telle façon qu'elle laiſſe cheoir ſes raiſins, les ſignes ſont quand les fueilles ſont blãches & ſeiches, & le ſarmẽt eſt large & maniable & mol, à ce faudra remedier auec cẽdres battues & meſlees auec vinaigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arrouſer tout ce qui eſt à l'entour du tronc.

La vigne qui fait par trop de ſarment, la faut coupper fort court, & ſi pour cela ne ceſſe point, la faut deſchauſſer, & mettre à l'entour de ſon tronc ſablon de riuiere, & vn peu de cendre, ou bien des pierres pour la raffreſchir.

Il y a d'aucunes vignes qui pourriſſent le fruit recentemẽt produit auant que les raiſins ſoyẽt nourris & deuenus meurs. Contre ce dommage faut mettre ſur les racines cendres vieilles

les, ou ſablon: ou bien à l'entour du trõc farine d'orge, meſlee auec ſemence de pourpier.

Les chenilles ne gaſteront les vignes, ſi la ſerpe de laquelle lon couppera & taillera les vignes, eſt oincte auec ſang de bouc, ou detergee auec la peau de Caſtor. Contre les chenilles.

Pour garder que les beſtes que lon nomme meſiraignes, ne gaſtent les vignes, les faut tailler de nuit quand la Lune eſt au ſigne de Leo, ou de Scorpiõ, ou de Sagittaire, ou de Taurus: ou bien faut arrouſer les vignes auec eau où auront trempé par l'eſpace de dix iours, au Soleil, dix eſcreuices de riuiere ou de mer. Contre les meſiraignes.

Les formions, qui gaſtent le bois de la vigne iuſques à la moelle, ne feront aucun dommage, ſi on frotte le tronc auec fien de beuf, ou auec graiſſe d'aſne. Formions.

La liſette ne nuira point à la vigne, ſi vous la taillez auec ſerpes qui ſoyent oinctes & frottees d'huille où aura cuit la liſette meſme, ou les chenilles que lon trouue aux roſiers. Ce meſme remede ſeruira contre limaçons, vermiſſeaux, araignes, principalement ſi vous taillez la vigne auec ſerpes qui ſoyent oinctes d'huille où les cantharides ayent trempé: ou bien ſi tu vois que les vignes ſoyent gaſtees de ce beſtial, faudra faire perfum auec corne de cerf, ou fien de beuf, ou ongle d'aſne, ou de cheure. Liſette.

Aux vignes ſemblablement nuiſent beaucoup le laurier, couldrier & les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle hait ſur tout. Parquoy le bon vigneron ne ſemera ou plantera iamais en ſa vigne ny choux, ny laurier, ny couldrier. Choux és vignes dommageables.

La maniere de faire vendanges.
Chap. 41.

LE dernier labeur de la vigne, eſt, vendanger & cueillir les raiſins: lequel ne ſe doit attenter par le vigneron auant la maturité des raiſins que lon cognoiſtra quand le raiſin noircit, quand les pepins du grain ſe monſtrent noirs, & demeurent tout nuds & ſeparez entierement de la pulpe de raiſin, ſi lon fait expreſsion de la Vendanger. Raiſins meurs.

Temps & heure de vendanger.

grappe. Il faut vendanger en beau temps & ſerain : voire [s'il eſt poſsible] la Lune eſtant en ſon decours, & deſſous la terre: car le vin en eſt meilleur, & de plus longue duree. Vray qu'auant vendanger, faut auoir tout ſon cas preſt, à ſçauoir, penniers & vaiſſeaux, pour cueillir les grappes, ſerpes & ſerpettes eſguiſees, tonneaux bien reliez, lauez, & nettoyez, cuues nettes & bien adiancees, baignoires, tinnes & tinnettes, proprement accommodees, les preſſoirs eſuentez, nettoyez, lauez, & garnis de leurs vtils neceſſaires.

Vtils pour vendanger.

Office des vendangeurs.

Les vendangeurs ſeront ſongneux de ſeparer les fueilles, grappes vertes, aigres, ſeiches, & pourries, d'auec les meures & entieres, à fin que le vin n'en ſoit endommagé : porteront les raiſins cueillis, en la cuue, en laquelle dés le lendemain ſeront foullez egalement, & auec tel ſoing que peu de grains reſtent entieres en la grappe. Vray que les fouleurs ne doiuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez, & le corps bien net, meſme ceincts & veſtus de quelque chemiſe, à fin que leur ſueur ne face dommage au vin.

Fouleurs de vin.

Temps pour faire cuuer les vins

On lairra les raiſins foullez, bouillir & cuuer par l'eſpace de vingtquatre heures plus ou moins, ſelon que lon voudra eſtre le vin: car le plus cuué eſt plus gros, vermeil, & puiſſant: le moins cuué eſt plus ſubtil & delicat. Meſmes ſi tu veux auoir vn vin fort & puiſſant, te faudra couurir la cuue, de quelques couuerture, à fin que ſa vapeur ne ſ'exhale & ſa vertu ne ſ'eſpande. Tu cognoiſtras que le vin aura aſſez cuué, quand tu t'apperceuras que les bouillons ſeront appaiſez, & ne ſ'eſleueront plus ſi haut, & incontinent apres tu tireras le vin, ou par la fonteine d'embas, ou du deſſus de la cuue par le moyen d'vn pennier, & le couleras en des tonneaux, tel vin eſt appelé vulgairement vin de mere goutte : ſi dauenture tu n'aime mieux appeler le vin de mere goutte, celuy qui ſ'eſcoule auant que les raiſins ſoyent foulez en la cuue. Le marc des grappes foulees, où il y aura encor quelque ſubſtance & liqueur de vin, ſera porté au preſſoir pour y eſtre exprimé, où il endurera trois, voire quatre couppes : vray que d'autant moins ſera il gracieux, à raiſon de quoy pourras mettre à part le vin de mere goutte, d'auec celuy qui aura enduré la couppe du preſſoir. Quoy qu'il en ſoit, les tonneaux où ſera receu & coulé le mouſt, ne ſeront du tout remplis, mais auront quelque eſpace pour laiſſer bouillir le mouſt & ietter ſon

Tonneaux pour receuoir le vin.

eſcume à ſon aiſe: vray qu'il les faudra remplir tous les iours, & ce iuſques à tant que lon voye le vin auoir ietté entierement ſon eſcume, & alors ne le faudra encor bõdonner, mais pluſtoſt mettre vne pierre ou bondon de foin ſur le trou du couloir, & quand on cognoiſtra que le vin ſera du tout appaiſé, alors on pourra bondonner les muis. Faudra que les tonneaux durant ce temps ſoyent ou en plein air, ou en vne grange bien aëree, car il ne les faut conduire en la caue auant que le mouſt ait du tout ietté ſa fureur. Cependant le bon meſnagier penſera de faire du vin de meſnage que lon appelle vulgairement deſpence, pour la boiſſon de ſes ſeruiteurs, & pour ce faire amaſſera le marc du vin qui aura enduré vne couppe ou deux tout au plus au preſſoir, & le mettra en des tonneaux auec telle quantité d'eau qu'il ſera neceſſaire. Vray eſt que la deſpence en ſera beaucoup meilleure, ſi elle eſt faite auec le marc des grappes premierement foulees.

Deſpence.

Apres que le vin ſera raſsis, & aura du tout appaiſé ſa fureur, on le pourra aualler en la caue: qui doit eſtre au regard de Septentrion, pauee de ſablon ou de terre ſeiche, & ſeparee de toutes mauuaiſes ſenteurs, eſtables à cheuaux, latrines, baings, lieux mareſcageux: & n'aura rien d'enfermé qui ſoit de mauuais odeur, comme fourmage, aulx, huilles, cuirs: car il n'y a rien plus ſubiect à contagion que le vin, principalement nouueau. Les tonneaux y ſeront tellement arrengez, qu'ils ne toucheront l'vn à l'autre, mais auront quelque interualle, pour eſtre plus aiſément viſitez toute l'annee: les tonneaux, pour euiter le vice de l'euent qui aduient au vin, aurõt le trou du couloir fort bien eſtouppé auec ſablon, & ne ſerõt remuez ny touchez aucunemẽt, que le temps propre à boire le vin, ne ſoit venu, ſi dauanture le bon meſnager incontinent ou peu de temps apres vendanges faites ne veut vendre quelque partie de ſon vin, ſelon la commodité qui ſe peut à luy preſenter: toutesfois ie trouue que les anciens, pour auoir vn vin plus pur & net, & ſubtil, des que le mouſt auoit ietté ſon eſcume, & ceſſé de bouillir, ils tranſuaſoyent le vin, c'eſt à dire, changeoyent de tonneau en autre, ayans ceſte opinion, que le vin ſeparé de ſa lye, fait en hyuer vne mere plus ſubtile & deliee, & eſt de meilleure garde, & beaucoup mieux ſe clarifie au printemps que ſur ſa premiere lye, meſmes que quand le vin demeure longuemẽt auec ſa premiere lye, qui eſt craſſe

Les tonneaux mis en la caue.

Quelle doit eſtre la caue.

Vin ſubiect à contagion.

Trãſuaſer le vin

& auſtere, perd facilement ſa ſaueur naturelle, & en acquiert vne auſtere, & mal-plaiſante auec ſubſtance craſſe & eſpeſſe: ils obſeruoyent dauantage le temps & l'influence des aſtres: car iamais ils ne changeoyent le vin de tonneau en autre, q̃ le vent de Septẽtrion ne ſoufflaſt, q̃ la Lune ne fuſt en croiſſant, ou ſous terre, que les roſes ne iettaſſent leurs premieres fleurs & la vigne ſes bourgeons: & ſuiuant telle couſtume Heſiode conſeille qu'à changer le vin des vaiſſeaux, faut ſeparer le vin qui eſt au deſſus du tonneau & celuy qui eſt proche de la lye, d'auec celuy qui eſt au milieu: parce que celuy qui eſt pres la bouche du tonneau, eſt plus euaporé comme plus proche de l'air, & celuy qui eſt au fond, ſe gaſte facilement, cõme eſtant pres de la lye: mais celũy qui eſt au milieu eſt plus durable, & plus conuenable pour le nourriſſement. Telle couſtume des anciens n'eſt pour ce iourd'huy obſeruee, principalement en ces regions Galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceſte tranſuaſation de vin.

Temps de tranſuaſer le vin.

Heſiode.

Le vin qui eſt au milieu du tonneau eſt le meilleur.

Du temps de percer les tonneaux, & gouſter le vin. *Chap. 42.*

Tẽps de percer les vins, ſelon les anciens.

LEs anciẽs attribuoyent, tant aux aſtres que iamais ne perçoyent les tõneaux, fuſt pour boire, ou pour gouſter le vin, au leuer du ſoleil ou de la Lune, ayants ceſte opinion, qu'en ce tẽps le vin ſ'eſmeut, & par ainſi qu'il ne le faut aucunement manier. Nous n'y regardons pas de ſi pres, mais nous perçons les tonneaux toutes & quantes fois que la neceſsité ou cõmodité le requiert, toutesfois à les percer faut auoir ceſte prudence, que le moins qu'il ſera poſsible le vin prenne vent, & dés que lon en aura tiré tãt ſoit peu, faut incontinent remplir le vaiſſeau pour crainte de l'euent. Quant à gouſter le vin, ſoit pour vendre ou, boire ſoit pour ſçauoir ſ'il en y a aucun qui ſoit en danger d'eſtre tourné, aucuns cõſeillent qu'il eſt bon de l'eſſayer au temps que le vent de Biſe vente, par-ce qu'il eſt plus pur & plus net en ce temps qu'en autre: les autres quand le vent de Midy ſouffle, par-ce que ce vent eſmeut grãdement le vin, & le monſtre tel qu'il eſt, quoy qu'en ſoit, il ne faut gouſter le vin à ieun, car auant que man-

Commẽt il faut percer les vins.

Gouſter le vin.

En quel temps, & comment il faut gouſter le vin.

ger on trouue le gouſt du vin hebeté, & ſtupide: ny apres auoir beu d'autre vin, ny apres auoir le ventre plein. D'auantage l'eſſayeur du vin ne doit auoir rien mangé d'aigre, de ſalé, d'amer, n'aucune choſe qui puiſſe changer le gouſt, mais doit auoir mangé bien petit, ſans qu'il ſoit encor digeré.

Quelques petites ſingularitez, touchant le vin. *Chap. 43.*

POur faire que le mouſt ne ſe reſpandra point par deſſus en bouillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par ou le mouſt ſort, vn chappellet de poulliot, ou de calaminthe, ou d'origan: ou tu oingdras les bords d'iceluy trou par dedans, auec du laict ou formage de vache, car il retiendra par dedans la grand chaleur du mouſt. Cõme le mouſt ne s'eſpandra en bouillant.

Pour faire que le mouſt pourra eſtre biẽ toſt eſpurgé, faut mettre dans ſoixante ſeptiers de mouſt, demy ſeptier de vinaigre, & dans trois iours le mouſt ſera purifié. Cõme le mouſt ſe purgera.

Si tu veux auoir du mouſt toute l'annee, faut prendre le mouſt qui diſtille par luy meſme des raiſins auant qu'ils ſoyẽt foullez, & le mettre le iour meſme dans vn tõneau poiſſé dedans & dehors, en ſorte que le vaiſſeau ſoit à demy plein & fort bien eſtouppé de plaſtre par deſſus, & le mouſt demourera longuement en ſa douceur, & encor plus longuement ſe gardera, ſi vous mettez le tonneau dans vn puis ou vn fleuue bien fermé, & enclos d'vne petite peau, & le laiſſez là trente iours, car pour autant qu'il n'aura point bouilly il ſera touſiours mouſt: ou bien ſera bon de froiſſer les raiſins tout doucement, ſans les eſtreindre fort, & le mouſt qui en ſortira ſera durable. Les autres mettẽt les tõneaux dans du ſablon moyte, aucuns poiſſent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dedans vn puïs à la façon deſſuſdite, tellement que les bords demeurent hors de l'eau ſeulement: les autres les couurent de marc, puis y amoucellent par deſſus du ſablon moyte. Pour auoir mouſt toute l'annee.

Pour cognoiſtre ſ'il y à de l'eau au mouſt ou vin, pren poires cruës & ſauuages, & les couppe par le milieu & nettoye: ou ſi tu veux pren des meures & les iette au vin, ſi elles nagent deſſus, le vin eſt pur: mais ſi elles vont en bas, il y aura de l'eau. Sçauoir s'il y a de l'eau au vin.

Aucuns frottent d'huile vne canne, ou vn bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre buche, puis la torchent & la mettent dans le vin apres l'en retire, & de là prẽnent cognoiſſance : car ſi dans le vin y à de l'eau, les gouttes ſ'aſſembleront à l'huile, les autres iettent dans la chaux viſue, du vin: & ſ'il y à de l'eau la chaux ſe diſſoudra, ſi le vin eſt pur, il conglutinera la chaux. Aucuns verſent le vin dans vne poille, ou il y à de l'huile bouillant & ſ'il y à de l'eau il fera grãd bruit & bouillonnera.

Commẽt il faut corriger l'humidité du vin.

Si l'annee eſt pluuieuſe, & qu'il aduienne que les raiſins eſtans encores à la vigne ſoyent fort mouillez : ou ſ'il aduient qu'apres vendanges la pluye chee impetueuſement, tellement que les raiſins ſoyent plus arrouſez qu'il n'eſt beſoing : nous les foullerons neceſſairement. Et ſi vous cognoiſſez que le mouſt qui ſortira de telle vendange ſoit de peu de force, ce que vous pourrez ſçauoir en le gouſtant apres que le vin ſera mis dans des tonneaux à la premiere fois qu'il bouillira, il le faut incontinent changer en vn autre vaiſſeau, car toute l'aquoſité qui ſera en luy demeurera au fond, & pource que le vin demeurera encor chargé, vous mettrez en ſoixanre ſextiers de vin trois demy ſextiers de ſel. Les autres font bouillir le vin ſur le feu, tant que la cinquieſme partie en ſoit conſumee, & quatre ans apres ils en vſent.

Pour corriger le mouſt qui commence à s'aigrir.

S'il auient que le mouſt ainſi preparé qu'auons cy deuant deſcrit, apres auoir duré aſſez longuement, commence à ſ'aigrir, pour obuier à ce, faut mettre tremper deux demy ſextiers de raiſins bouillis, iuſques à ce qu'ils ſoyent enflez, & ſoyent eſpraints & mis dans la huitieſme partie de mouſt, ou faites couler le mouſt parmy le ſablon de riuiere.

Pour faire mouſt bien toſt raſsis.

Si voulez que le mouſt dans vingtquatre heures ſoit raſsis ſans bouillir, pour en vſer incontinent, empliſſez vn tonneau de petits coeppeaux de bois de fayette, que les Champenois appellẽt buſchettes, ſur ces coeppeaux ietterez voſtre mouſt, & dans leſdites vingtquatre heures aurez du vin raſsis, ſans auoir ietté aucune eſcume : les Champenois, principalement les citoyens de la ville de Troye vſent de ceſte recepte, non ſeulement pour auoir bien toſt du vin raſsis, mais auſsi pour faire rappez.

Pour ſeparer l'eau du vin.

S'il aduient que le vin ait de l'eau, & que l'ayons cogneu par les moyens qu'auõs n'agueres deſcrit, pour ſeparer l'eau,

faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu puis eſtoupper la bouche du tonneau d'vne eſponge imbibee d'huile, & tourner la bouche contre terre, car l'eau ſortira ſeulement: ou bien faites faire vn vaſe de bois de lierre, & y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau ſortira incontinent, & le vin demeurera pur.

Pour faire vin odorant.

Vous ferez du vin odorant & doux en ceſte ſorte: prenez vn peu de graine de meurte, ſeichez & pillez la, & la mettez dans vn petit baril de vin & le laiſſez dix iours, & apres l'ouurez & en vſez: vous ferez le ſemblable ſi prenez la fleur du raiſin (celle principalement qui eſt des vignes arbuſtines) au temps que les raiſins fleuriſſent, & la iettez dans le tonneau: les fueilles de pin & de cypres frottees contre les bords du tonneau, & miſes parmy le vin, font le vin fort odorant: ou pour le plus facile, faut prendre vne orenge ou vn citron qui ne ſoit pas trop gros, & le larder, ou piquer de clous de girofle, iuſques à tant qu'il en ſoit tout plein, puis faut mettre le citron dans le vaiſſeau, pourueu qu'il ne touche point au vin & bien eſtoupper le tonneau.

Pour faire de vin blanc noir: & de noir blanc

Pour faire de vin blanc, vin noir: & au contraire, de vin noir vin blanc, prenez ſel commun huit drachmes & les mettez en dix demy ſeptiers de vin noir: ou bien verſez en du vin noir du laict clair, auec cendres de ſarment de vigne blanche, & le tournez bien l'eſpace de quarante iours, puis laiſſez le repoſer & il deuiendra vin blanc. Au contraire le vin blanc deuiendra noir, ſi mettez en iceluy des cendres de ſarment de vigne noire.

Pour faire vin clairet.

Pour faire vin clairet, battez trois blãcs d'œufs en vn plat tant que l'eſcume en vienne & y adiouſtez du ſel blanc & autant de vin, battez le tout enſemble de rechef, iuſques à ce qu'ils deuiennent fort blancs, apres rempliſſez le plat de vin, & le tout mettez dans le tonneau du vin, & le gardez.

Vin portant beaucoup d'eau.

Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, ſi deſeichez racines de guymauues & en faites raſure, que iettiez dans le vin, lequel apres faudra tourner & meſler ſongneuſement.

Vin n'ayãt point de fleur.

Le vin n'aura point de fleur, ſi vous mettez au vin fleur de raiſin cueillie & ſeichee, ou de la farine de veſſes, & quand la fleur & farine ſeront deſcenduës au fond, remuez le vin en vn autre tonneau.

Vin cuit.

Vous ferez du vin cuit, ſi faites bouillir du mouſt bon &

amoureux & fort doux, iuſques à ce que la tierce partie en ſoit conſummee: & iceluy refroidy le faut mettre dans des vaiſſeaux pour l'vſage.

Vin doux pour toute l'annee.

Pour faire vin doux qui dure toute l'annee, faudra cueillir les raiſins entiers, & par trois iours les laiſſer eſtẽdus au ſoleil: au quatrieſme iour ſur le midy les fouller. Le vin doux c'eſt à dire la mere goutte, qui coulera dans la cuuette auant qu'on preſſure, le marc doit eſtre oſté & mis à part, & le doit on faire bouillir: & apres auoir bouilly, en dix-neuf quartes y mettre vne once d'iris, ou flambe bien pilee, & couler ce vin ſans ſa lie: ce faiſant il ſera doux, ferme & ſain au corps.

Vin Grec.

Pour faire du vin ſemblable au vin Grec, tu cueilleras és vignes haſtiues des raiſins bien meurs, & par trois iours les laiſſeras ſeicher au ſoleil: au quatrieſme les fouleras au pied & mettras dãs vn vaiſſeau, le vin qui ſera ainſi fait, ſoubs le pied, ayant le ſoing de le faire bien purger, de ſon ordure, & lie alors qu'il bouillira: & le cinquieſme iour que le vin ſera purgé, tu mettras deux liures de ſel recuit, & faſſé ou batu bien menu, ou pour le moins vne liure en dix-huit quartes & demie de vin.

Bonne deſpence

Pour faire bonne Deſpence, il faut aduiſer combien montera la dixieſme partie du vin qu'on aura tiré en vn iour, & ietter autant d'eau douce par deſſus le marc, duquel on aura tiré ce vin: auec ce, on meſlera de l'eſcume de vin bouilly, ou cuit, & de la lie qui ſera dans la cuuette, qu'on laiſſera tremper vne nuit: le iour ſuiuant, faudra fouller le tout auec les pieds, & puis le preſſurer: apres mettre ce qui en ſortira en dés tonneaux: & quand ce vin aura bouilly, les bouſcher.

Pour faire repoſer vins troublez

Pour faire repoſer les vins troublez & pleins de lie, verſez à ſoixante ſeptiers de vin, vn demy ſeptier de lie d'huile cuite, iuſques à ce que la tierce partie ſoit perduë: & les vins ſe repoſent incontinent & reuiennent en leur premier eſtat.

Force du vin oſtee.

Vous oſterez la force au vin, ſi vous mettez dans le vin du ius de choux, leſquels au par-auant vous aurez maſché, & en aurez tiré le ius.

Boire beaucoup de vin, & ne ſenyurer point.

Pour boire grande quantité de vin, & ne ſen-yurer point, faut manger d'vn poulmon de cheure roſty, ou autrement mangez cinq ou ſept amandes ameres à ieun. Ou autrement mangez des choux cruds, auant que boire & ne vous enyurerez point. Lon dit qu'vn grand beuueur ne ſen-yurera iamais

ſil

ſ'il eſt couronné de petits rameaux d'Iue muſcate, ou ſi à la premiere fois qu'il boira il dit ces vers d'Homere [Iuppiter his alta ſonuit clemẽter ab Ida] c'eſt à dire: De ce haut mont d'Ida, Iuppiter fit ſa voix doucement reſonner.

Pour faire haïr le vin, il faut prendre l'humeur ſubtil qui degoutte des ſarmens apres qu'ils ſont couppez, & la mettez dans le boire de l'yurongne, quand il voudra boire, qu'il n'en ſache rien, & il perdra toute volonté de boire du vin. Haïr le vin.

Pour faire que les yurongnes deuiendront ſobres, faut manger des choux & confitures faites de miel: ou bien, boire vinaigre à grands traits. Yurongnes ſobres.

Pour faire que le vin ne deuienne pas fort, pren vne piece de lard ſalé, & l'attache au pertuis par où on entonne le vin, auec gros fil tant qu'il puiſſe ſouſtenir le lard: & fais que le lard touche ſeulement la ſuperficie du vin. En ce faiſant, le vin ne pourra deuenir fort à cauſe de la graiſſe & du ſel, qui empeſchent la ſeparation & attenuation qui baillent la force au vin. Que le vin ne deuienne fort.

Pour faire qu'incontinẽt le vin nouueau ſoit vieil, prenez amandes ameres, melilot, de chacun vne once, regaliſſe, trois onces, nardis celticæ, autant, aloës, cicotrin, deux onces, pilez le tout, & liez-le enſemble en vn linge & le mettez dãs le vin. Faire vin vieil de vin nouueau.

Lon cognoiſtra le vin eſtre de garde ou non en ces ſortes: quand le vin ſera entonné, quelque temps apres le faut tranſmuer en autre vaiſſeau, & laiſſer la lye en ſon premier tonneau, lequel faudra bien eſtoupper de toutes parts, puis regarder ſoigneuſement ſi la lye ne ſe change point & acquiert quelque mauuaiſe ſenteur, ou engendre mouſcherons, ou autres beſtioles ſauuages, ſi lon voit que rien de cela n'y ſuruiẽt, ne faut auoir crainte que le vin ſe tourne, ſi autrement, on pourra eſtre aſſeuré de la corruption du vin: les autres mettẽt iuſques au fond du tonneau, vn canal ou tuyau de ſuſeau, ou autre ſemblable bois, qui ſe peut cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen ſont aſſeurez de l'odeur & ſenteur de la lye, & ſelon la qualité d'icelle donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font preſage par les couuercles des tonneaux, auſquels ſ'ils cognoiſſent vne ſaueur vineuſe, font conjecture de la bonté du vin, ſi vne ſaueur aqueuſe, ne font grãd cas de tel vin: les autres font experience par la ſaueur du vin, lequel ſ'ils trouuent aſpre du commencement, eſperant bien Le vin de garde

de ſa bonté, ſi mol, au contraire : ſi quand on met le mouſt és tonneaux il eſt gros & glueux, c'eſt ſigne de bonté: ſ'il eſt ſans aucune force, il ſe tournera facilement.

Diſcours d'aucuns vins qui ſeruent à l'vſage de medecine. Chap. 44.

COmme auons dit au ſecond liure, que la fermiere ſoigneuſe doit ſemer & plãter en quelque couche de ſon iardin potager, aucunes herbes medecinales, auſsi ne ſera mauuais que tous les ans le fermier où la fermiere au temps des vendanges face & compoſe des vins pour les neceſsitez des maladies qui peuuent ſuruenir à leurs gens: parquoy afin que n'oubliõs rien qui puiſſe ſeruir à l'entretien de noſtre maiſon Ruſtique, n'auons voulu obmettre la forme de compoſer tels vins.

Faire des vins medecinaux.

Vin d'abſince.

Pour faire vin d'abſince, prenez abſince pontique ou au deffaut d'iceluy abſince vulgaire, principalement celuy qui à petite tige & courtes fueilles, enuiron huit drachmes, pilez les & les lyez en vn linge, qui ne ſoit pas trop tyſſu, & les iettez dans le tonneau, puis apres verſez du mouſt par deſſus, en telle proportion qu'il y ait vne once d'abſince pour ſix ſeptiers de mouſt iuſques à ce que le vaiſſeau ſoit plein: & y laiſſez vne eſuentouſe, afin qu'il ne renuerſe en bouillant. L'vſage de ce vin eſt bon pour la douleur d'eſtomach, & de foye, & pour faire mourir les vers qui ſont aux inteſtins.

Vin de marrube

Pour faire vin de marrube, pour la tous, durant les vendãges, faut cueillir des bouts & caules tendres de marrube, principalement és lieux qui ſont maigres & non labourez, puis les faire ſeicher au ſoleil & les mettre en bottes, & les lier d'vn liẽ de ionc, & les deſcendre dans le vaiſſeau: en ſoixante & quinze quartes de mouſt, faut mettre huit liures de Marrubium, pour bouillir auec, puis on tirera le marrubiũ dehors, & bouſchera lon le vin bien diligemment.

Vin d'anis, d'anet, de poires, de laurier, de cabaret, de ſauge.

Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'vrine: le vin de poires, contre le flux de ventre: le vin de laurier, contre la douleur de vẽtre & trenchees: le vin de cabaret, contre la iauniſſe, hydropiſie, & fiebure tierce: le vin de ſauge, cõtre douleurs & foullures de nerfs, ſont faits de meſme façon que le vin d'abſince.

Vin de thym.

Pour faire vin de thym, faut cueillir le thym quãd il fleu-

riſt & le ſeicher, puis le piller, & en mettre iuſques à deux boiſſeaux dans vn tonneau, en ſoixante ſeptiers de vin blanc.

Vin de grenades eſt fait de grenades qui ne ſoyent gueres meures, bien quaſſees & miſes dans vn tonneau, en ſix ſeptiers de gros vin noir, pour en vſer contre le flux de ventre : à meſme vſage ſert le vin fait de cormes, de meurte, & de coings. Plus ample traitté de la compoſitiõ des vins, tu pourras veoir au cinquieſme liure de Dioſcoride.

Vin de grenades

Vin de cormes, coin, & de meurte.

Des vices & accidents qui ſuruiennent au vin. *Chap. 45.*

LE vin n'eſt exempt de dommage & inconuenient, non plus que toutes autres ahoſes qui ſont cõtenuës ſoubs le tect du ciel : parquoy pour obuier à tous inconueniẽs qui ſuruiennent au vin, faut diligemment & ſouuent viſiter les tonneaux, toutesfois depuis le temps qu'on aura couuert & bouſché les vaiſſeaux, iuſques à l'equinocce du nouueau temps, il ſuffira traitter & remplir ſon vin en trente & ſix iours vne fois : apres ce temps là, deux : & ſi le vin commence à fleurir plus ſouuent : afin que la fleur ne deſcende au fond, & gaſte le gouſt. Plus grande ſera la chaleur & plus ſouuent faudra viſiter, & en rempliſſant entretenir le vin, le raffreſchir & luy donner vent : car tant qu'il ſera froid il demeurera en ſon entier.

Comme il faut gouuerner les vins en la caue.

Si le vin commence à ſaigrir, faut mettre au fond du tonneau vn pot plein d'eau, qui ſoit bien eſtouppé, puis eſtoupper auſsi le tonneau meſme, en y laiſſant vne petite ventouſe : au troiſieſme iour, faut retirer le pot, l'eau duquel on trouuera puante & le vin ſain & net.

Cõtre l'aigreur.

Les vins ſe tournent, principalement enuiron la S. Barnabé, au Solſtice eſtiual, & generalement quand le vent de midy vente, ſoit en Eſté ou hyuer, en temps de grandes pluyes, des grands vents, mouuemẽt de terre, ou de fort tonnerre, & quãd les vignes ou les roſes commencent à fleurir : pour les garder de tourner, quand ils bouillent, faut mettre dedans du ſel cuit ou bien graine d'ache, auec ſon d'orge & fueilles de laurier : ou cendres de ſarment de vigne, auec ſemẽce de fenoil pillee. Les autres donnent tels remedes, prenez racines d'armoiſe & de l'herbe nommee cinq fueilles, faites en poudre, & quand le

En quel temps le vin ſe trouue principalement.

vin aura bouillu mettez en dedãs & il ne tournera point. Auſſi ſi vous mettez du fer au couuercle des tonneaux, il garde le vin de tout dommage qui peut aduenir par le tõnerre, ou par la foudre. Les amandes douces iettees dans le vin noir, le gardent de tourner : cẽdres du bois de cheſne miſes au vin ſont le ſemblable. La farine de la veſſe blanche garde le vin qui ne ſe tourne & l'entretient en ſon integrité : l'alun mis en pieces, fait le meſme.

Contre le vin tourné.

S'il aduient que le vin ſoit tourné, faut ietter dans le tonneau aſſez bonne quantité de poiure battu, & pour le meilleur le changer de vaiſſeau.

Pour vin troublé.

Si le vin eſt troublé, il ſera bien toſt clarifié auec noyaux de pommes de pin ou de peſches, ou auec aubins d'œufs & vn peu de ſel. Autrement prenez demie liure d'alun de roche, & autant de ſucre, faites en poudre fort menuë & la iettez au tonneau.

Cõtre le vin qui ſe commence à gaſter.

S'il te ſemble que le vin ſe vueille gaſter, pren deux ou trois œufs & ſi le vin eſt clairet, pren ſeulemẽt le moyeu d'vn œuf, & ſi le vin eſt blanc, pren ſeulement le blanc de l'œuf, puis pren trois onces de pierres viſues, d'vn fleuue qui coure fort & les mets en poudre, & deux onces de ſel puluriſé bien menu, & meſlé tout enſemble, puis mets le vin en vn autre vaiſſeau net, qui n'ait point aucune odeur : puis iette dedans toute celle compoſition, & la meſle auec le vin, cinq ou ſix fois le iour, iuſques au bout de trois ou quatre iours : mais note qu'il faut faire ceſte prouiſion auant qu'il ſoit du tout pourry : car ſ'il eſtoit du tout corrompu, cela ne ſeruiroit de rien & ſeroit temps perdu.

Pour le vin moyſi.

Pour oſter l'odeur de moyſi au vin, pren des neffles bien meures en la paille, & les ouure en quatre parties, puis lie les auec vn filet, & les attache au bondon du tonneau, & qu'elles ſoyent toutes couuertes du vin, & les laiſſe ainſi demeurer vn mois, puis les oſte, & tu oſteras auſsi la mauuaiſe odeur du vin ou bien pren ſemence de laurier & la fais bouillir en vin, puis iette la au tonneau. Autrement fais vn ſachet plein de ſauge & le mets dans le tonneau, ſans toucher au vin. Le meſme remede ſert quãd le vin eſt aigre, ſi tu n'ayme mieux pour amẽder le vin aigre ietter dans le vaiſſeau ſemence de porreaux.

Contre aigreur de vin.

Pour empeſcher l'aigreur.

Pour empeſcher que le vin ne ſ'aigriſſe, faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien pleins & bien eſtouppez, tellement qu'ils ne reſpirent point : ou bien ſ'il aduiẽt que lon n'ait

commodité de lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud; ou qu'il faille long temps tenir en perce le vin, pour le defendre d'aigreur, faut pendre à vne cordelette vne grosse piece de lard bien enueloppee en toille de lin, & l'aualler par le bondonnail iusques au milieu du vin, & selon que le vin s'appetissera au traire, faudra aualler la piece de lard, en telle sorte qu'elle soit tousiours au milieu du vin, cependant le vaisseau doit estre tousiours couuert & bien estouppé, & d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir. Aucuns conseillent pour ce mesme effect, qu'il faut mettre dans le tonneau, huile d'oliue, en telle sorte qu'elle couure seulement la superficie du vin: & quand le vin sera du tout tiré, lon pourra facillement recueillir l'huile.

Huile d'oliue pour aigreur de vin.

Pour oster l'aquosité & trop grande humidité du vin, faut mettre dans le tonneau fueilles de grenadier.

Pour le vin trop aqueux.

Si quelque beste est tombee dans le vin & morte, comme vn serpent, vn rat, vne souris, à fin qu'elle ne donne mauuais gouust au vin, si tost qu'on aura trouué le corps mort, il le faut brusler, & ietter la cẽdre froide dãs le vaisseau auquel il estoit tombé, & le remuer auec vn baston de bois: les autres conseillent de mettre dans le vin, du pain chaut, ou vn anneau de fer, & le venin s'en ira.

Contre le venin ou bestes tombees dans le vin.

Maniere de faire vinaigre. Chap. 46.

VInaigre est vn vice du vin, comme auons peu entendre par cy deuant: toutesfois la luxure & volupté des hommes a fait, que le vinaigre est venu en vsage, non seulement pour les condiments & saulses, mais aussi pour plusieurs autres necessitez: ne sera donc hors de raison de dire vn petit mot de la maniere de faire le vinaigre.

Vinaigre vice du vin.

La maniere plus cõmune faire vinaigre est telle: lon prend bon vin, lequel on met en vn vaisseau iusques à la moitié, & laisse on le vaisseau destouppé, mis en vn lieu chaud, comme au grenier, ou sur les tuilles.

Qui voudra bien tost faire vinaigre, faut embraser vne pierre ou tuille, ou acier, & le mettre tout chaud dans le vin, & que la bouche du tonneau soit tousiours descouuerte, ou que le vaisseau soit mis au soleil trois ou quatre iours, & que lon mette quelque peu de sel au vin: ou biẽ empliſſez vn ton-

neau de bon vin, & l'eſtouppez tresbiẽ, puis le mettez en vne chaudiere pleine d'eau boullue ſur le feu, & que l'eau bouille longuement, il aigrira : ou bien, mettez dans le vin vne racine de bette pilee, ou racine de raphane miſe en poudre: & ſi voulez le remettre en ſon entier, iettez-y vne racine de chou.

Racines de bettes, & raphanes font vinaigre.

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin

Quelques petites ſingularitez touchant le vinaigre. Chap. 47.

Fort vinaigre.

POur faire fort vinaigre : pren des cornoilles quand elles commencent à deuenir rouges, & des meures qui croiſſent en ronciers, de celles qui naiſſent és chãps, à demy meures, ſais-les ſeicher, puis les mets en poudre, & auec vn peu de vinaigre fort, tu en feras de petites plottes que tu ſeicheras au ſoleil, puis pren le vin & le fay chauffer, & quand il ſera chaud, mets-y dedãs celle compoſition, & il ſe tournera incontinent en vin aigre fort.

Vinaigre fait de vin gaſté.

Pour faire du vinaigre auec du vin gaſté : pren du vin pourry, & le fay bouillir, & oſte toute l'eſcume qu'il fait en bouillant, & le laiſſe demeurer au feu iuſques à tant qu'il decroiſſe du tiers: puis le mets dans vn vaiſſeau, où il y ait eu dedans, du vinaigre, & y adiouſte du cerfueil, & couure bien le vaiſſeau, en ſorte qu'il n'ait point d'air, & en bref ce ſera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre ſec.

Pour faire vinaigre ſec lequel on peut porter où lon veut: pren des ceriſes ſauuages, quand elles commencent à meurir, mais les cornoilles ſont encores meilleures, & les meures quãd elles ſont rouges, & le verius bien fort gros, & le gland ſauuage auant qu'il ſe meuriſſe, & pile tout cela enſemble, puis pren du meilleur vinaigre que tu pourras trouuer, & incorpore toutes les deſſuſdites choſes enſemble, & fay de ceſte paſte-là des petits pains, que tu mettras ſeicher au ſoleil, & quand tu voudras faire du vinaigre, deſtrẽpe d'icelle paſte dedans du vin & ce ſera bon vinaigre. Autrement, pren du verius de grain bien verd, & le pile en y adiouſtant du vinaigre, & en fay de la paſte, de laquelle tu feras de petits pains, que tu feras ſeicher au ſoleil, puis voulant faire du vinaigre, deſtrempe de ces pains dedans du vin que tu verras eſtre ſuffiſant, & tu auras du vinaigre fort.

Vinaigre roſat.

Pour faire vinaigre roſat : pren bon vinaigre blanc, & y mets roſes rouges nouuelles ou ſeiches, les tenant au vaiſſeau

par plusieurs iours, puis oste les roses & les remets en vn autre vase, & le garde en lieu frais. De mesme façon tu feras de vinaigre susat.

Pour faire vinaigre sans vin : mettez dans le tonneau, pesches molles & delicates, puis par dessus orge brusle : & les laissez pourrir tout vn iour, apres coulez-les & en vsez : ou bien, prenez figues vieilles & orge brusle, & le dedans des orenges, & mettez tout cela dans vn tonneau, & les tournez tresbien & souuent: & quand ils seront corrompus & fondus vous les coulerez, & en vserez. Vinaigre fait sans vin.

Pour faire vinaigre doux: prenez cinq sextiers de vinaigre fort, & y mettez autant de bon mouſt, que vous prendrez quand les raisins serõt foullez, & y meslez de la poix, & mettez tout ensemble en vn tonneau, que tresbien estoupperez: & apres qu'il aura reposé trente iours, vous en vserez. Autrement, prenez vn muy du mouſt, & le meslez auec deux muis de vinaigre, faites le tout cuire ensemble, tant que la tierce partie en soit consumee. Aucuns font cuire ensemble deux muis de mouſt, & vn muis de vinaigre, & trois muis d'eau douce cuitte, & font le tout cuire ensemble, tant que la tierce partie en soit consumee. Vinaigre doux.

Pour faire vinaigre fort & puissant, faites seicher du marc de raisin l'espace de deux iours, puis le mettez dans du mouſt, y adiouſtant vn peu de verius de grain, & ferez vn vinaigre fort, duquel vserez sept iours apres : ou autrement, mettez y du pirethre, & il sera fort. Dauantage, si vous faites bouillir au feu, la quatrieſme ou cinquieſme partie du vinaigre, & l'adiouſtez à ce dessus : & le mettez au soleil huit iours, vous aurez vn vinaigre fort & plaisant. Les racines du gramen, autrement dit chiendent, quand elles sont vieilles, & les raisins bouillis, & les fueilles du poirier sauuage pillees, & la racine de la ronce, & le laict clair, & les charbons vifs du gland brusle: & les pois ciches cuits, & les tuilles chaudes, chacun par soy iettez dans le vinaigre, rendent iceluy fort. Vinaigre puissant.

Le vinaigre poiuré se fait si lon iette dans du vinaigre, ou si lon y pend du poiure entier, enclos dans vn linge, par l'espace de huit iours. Vinaigre poiuré.

Vous cognoistrez s'il y a eau au vinaigre, si mettez en iceluy du nitre, & s'il fenfle, comme s'il vouloit bouillir, dittes qu'il y a de l'eau. Eau en vinaigre

Pour faire vinaigre, qui soit bon pour la digestiõ, & pour Vinaigre squillitique.

la ſanté : prenez huit drachmes de ſquille, autrement dit, oignon marin, vinaigre, deux ſeptiers, mettez le tout enſemble en vn tonneau : & y adiouſtez poiure, mente, graine de geneûre, autant : puis en vſez par apres.

Vinaigre ſquillatique.

Pour faire vinaigre ſquillitique, faut mettre dix ſquilles ſalees & compoſtees en cinquantequatre quartes de mouſt doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre : & s'il n'eſt bien aigre deux fois autant, en vn pot tenant cinquantequatre quartes, & faire bouillir à la hauteur d'vn palme, c'eſt à dire, la quarte partie : ou ſi le vin n'eſt doux, on le peut faire bouillir iuſques au dechet du tiers : mais il faut que le vin ſoit de la mere goutte & clair. Autrement, mettez dãs vn tonneau trente ſeptiers de bon vinaigre & fort, dans lequel mettez tremper par l'eſpace de douze iours, le dedans d'vne ſquille blanche, qui aura eſté au ſoleil trente iours : apres, prenez le vinaigre, & le mettez repoſer là où vous voudrez, pour en vſer par apres. Dioſcoride au vingtvnieſme chapitre du liure quatrieſme fait vne autre deſcription.

Dioſcoride.

La maniere de faire du verius. Chap. 48.

LA plus cõmune façon de faire du verius en ces païs eſt de cueillir les grappes vertes des raiſins de treilles, ou des raiſins non encor meurs, que lon treuue aux vignes apres vendanges faites, puis les fouller, & exprimer au preſſoir à la façõ des raiſins, puis apres, mettre la liqueur ou le ius de telles grappes en tonneaux, & le ſaler incontinent apres qu'il aura ietté toute ſon eſcume par ebullition comme le mouſt. Aux regions ſeptentrionales lon fait auſsi du verius auec le ius de pommes ſauuages, en y meſlant quelque peu de ſel. Aucuns font verius ſec en telle maniere, ils prennent grappes les plus vertes qu'ils peuuent, leſquelles ils expriment auec preſſoir & tirent du ius, lequel puis apres ils font bouillir & cuire en vaiſſeau d'airain iuſques à tãt qu'il ſoit eſpoiſſy & quaſi coagulé, le ſeichẽt par apres au ſoleil, & le reſeruent pour en vſer : les autres ne le cuiſent point, mais le font ſeicher au ſoleil iuſques à l'eſpeſſeur de miel.

Fin du cinquieſme liure de la maiſon Ruſtique.

Sixieſme liure de la maiſon RVSTIQVE.

LA GARENNE.

Aſsiette de la Garenne.

Chap. 1.

IVSQVES icy auons diſcouru le plus ſuccinctemẽt qui nous à eſté poſsible, tout ce qu'appartiẽt à la culture & labour de la terre, comme iardins, prez, terres à grains & vignes: maintenant eſt beſoing, ſuiuãt l'ordre cy deuant propoſé, que parlions de la garenne, des bois de haute fuſtaye, parc aux beſtes ſauuages, haironniere, & de la chaſſe.

Nous commencerons donc à deſcrire la garenne, de laquelle le profit n'eſt moindre que de la poulaille, pigeons, & autres beſtials qui ſont nourris en la maiſon Ruſtique, principalement quant à la vente des connins, que le bon meſnager peut faire tous les ans, qui peut eſtre quelques annees, de quatre vingts à cent douzaines, outre ceux que le pere de famille à touſiours, tant pour la reſerue de ſon viure, que pour faire preſent à ſes amis. Le profit de la garenne.

Et n'y à ſi grand ſoing à la garenne, qu'au gouuernement des autres beſtials, car il ne faut au connins gouuerneur ſpecial, qui ait ſoing aſsidu de les loger, traitter, tenir nettement, guerir quand ils ſont malades & penſer de leur nourriture: parce que d'eux-meſme ſe baſtiſſent terriers & petites foſſettes, pour leur couuerture & repos, & ne veulent autre paſture

que celle que la terre, de ſon bon gré ſans autre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maiſon champeſtre, faudra dreſſer vne garenne, au lieu cy deuant declaré, à ſçauoir entre les terres à grains, vignes, & bois de hautes ſuſtaye: ſi d'auenture n'y à commodité de quelque bois taillis, pres la maiſon ou le connin ſe puiſſe de ſoy meſme renger & faire ſa demeure: toutesfois par-ce que la chaſſe du connin qui ſe retire és bois taillis, eſt quelque peu plus difficile, que de celuy de garenne: & que le connin du bois taillis, n'eſt en ſi grand nombre, que celuy de garenne, à raiſon principalement des regnards, loups & autres beſtes champeſtres, auſquelles eſt le plus ſouuent proye pour eſtre deuoré: pour plus grande ayſance & profit, vaudra mieux baſtir à part vne garenne.

Faudra donc pour le baſtiment d'icelle, faire reſerue de cinq ou ſix arpents de terre argilleuſe, poudreuſe ou ſablonneuſe, non graſſe, forte ny eſpeſſe: en lieu haut & expoſé au ſoleil, non mareſcageux ny aquatique: car auec ce que le connin hait ſur tout l'humidité & le froid: encor pour la commodité de ſes terriers, à il beſoing d'eſtre en lieu ou il puiſſe fouiller à ſon aiſe: pour ſe baſtir loge & couuerture.

Ce lieu ſera enuironné, en forme de parc, de murailles, moyennement hautes, pour empeſcher les regnards, loups & autres beſtes ſauuages, de faire tort & mener guerre à ce petit beſtial, dans ce parc faudra planter force ronciers, meuriers & pruniers ſauuages, fraiſiers, pinaſtres, framboyſiers, geneſt, groiſiliers, meurtes, & grand nombre de genefures: car le connin ayme ſur tout la graine de genefure: & quant aux herbes faudra ſemer (ſi d'auanture le terroir n'en produit aucunes de ſoy meſme) force laſſerons, ſeneſſon, cichoree, choux, laictues, eſclaire, targon, chardon, nauets, pois ciches, & autres ſemblables, pour la nourriture de ces petites beſtes.

Nayez ſoucy de faire paſſer ruiſſeau, ou approprier conduit portant eau, pour leur boire, car ce beſtial hait ſur tout l'humidité.

N'ayez ſoucy de luy preparer autre loge, que la taniere que luy meſme ſe baſtira.

Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne. *Chap. 2.*

OR ce n'eſt aſſez d'auoir bien baſty & accouſtré le parc de la garẽne, & de l'auoir munie de tout ce qu'eſt neceſſaire, pour l'entretien & nourriture des cõnins, mais il la faut peupler : car non plus que les terres labourables ne portent fruit aucun ſans eſtre remplyes de ſemence: ny la vigne raiſins, ſans eſtre diligemment plantee & cultiuee : auſsi ne penſe pas que ta garenne tant ſoit elle proprement accouſtree, puiſſe engendrer & nourrir des connins, ſi premierement tu n'y en mets. Donc pour la peupler, ſera beſoing de faire vn clappier, ou tu pourras nourrir quelques maſles & femelles, qui feront des petits tous les mois : car d'en achepter ſeroyent trop grands frais & deſpens pour le fermier, ou pere de famille : veu qu'auſsi il aduient ſouuentesfois, qu'apres en auoir beaucoup vendu aux viuandiers, ou par-ce que les regnards en ont mangé grande quãtité, la garenne demeure du tout deſnuee de connins, & par ainſi la faut repeupler : il vaut donc mieux pour plus grãde commodité & moindre deſpẽce, qu'en quelque coing de ta court, ou de ton iardin potager tu face vn clappier qui ſoit quarré, aſſez eſtroit, & enclos d'ais ou de murailles plaſtrees: vray eſt que ſeroit biẽ le meilleur de l'accommoder en la garenne, car les petits pourroyent plus commodement, du clappier entrer en la garenne, par vn coſté du clappier, qui ſeroit entrelaſſé de lattes & auroit petits entredeux par ou les petits connins pourroyent paſſer & rapaſſer vers leurs meres.

Soit donc que le clappier ſoit baſty en la garenne, ou ailleurs, faudra y eſleuer quelques petites loges, pauees d'ais, qui contiẽdront tanieres ſemblables aux terriers, ſeparez l'vn d'auec l'autre, pour la retraitte des connins : & en ce lieu ſera aſſez mettre vn maſle pour huit ou dix femelles : & ce pendant tenir touſiours le maſle enfermé en ſa taniere, de crainte qu'il ne face tort aux petits [car le connin maſle, contre le naturel de tous autres maſles deuore ſes petits] bien eſt vray que quand lon verra que la femelle aura fait ſes petits, faudra incontinent la mettre en vn autre taniere auec le maſle, pour les accoupler: car c'eſt vne choſe aſſeuree, qu'auſsi toſt que la fe-

melle eſt vuide, & deliuree de ſes petits, auſsi toſt elle eſt pleine, de ſorte que tous les mois de l'an elle fait des petits.

Dés que les petits connins ſerõt deuenus grands, & pourront ſe paſſer de la mere, faudra les porter en la garenne, pour la peupler & les faire deuenir ſauuages: autrement ſi les tenez enclos, & enfermez au clappier auec leur mere, ils ſ'appriuoiſerõt & demeureront touſiours comme endormis & peſants, tels que ſont les connins de clappiers: ains aurõt la chair plus craſſe & moins plaiſante.

Il ſe faut toutesfois donner de garde de mettre en la garenne les grands connins de clappier, tant maſle que femelle, car par-ce qu'ils n'ont eu liberté de courir, cõme ceux de garenne, & n'ont apprins de ſe ſauuer des aſſauts & incurſions des regnards & autres beſtes ſauuages, incontinent ſeroyent deuorez, & pour-ce les vaut mieux laiſſer en leur clappier accouſtumé.

La nourriture des cõnins de clappier, ſont choux, laictuës, ſeneſſon, eſclaire, cichoree, laſſeron, targon, chardon, pois ciches, auoine, orge & ſon, meſlez enſemble, & autres ſemblables choſes qu'auons mentionnees cy deuant.

Quel traittement demande le connin de garenne. *Chap. 3.*

ENcor que le clappier ſoit beaucoup neceſſaire pour peupler & repeupler la garẽne [comme auons dit] toutesfois à vn beſoing lon ſe pourra paſſer de clappier, & ſans autre deſpẽce, ſe contentera de mettre en la garenne certain nombre de connins, tant maſles que femelles, pour en auoir des petits: vray eſt qu'ils ne ſont tant feconds ny tãt fertiles à porter: & que la garẽne n'en ſera ſi toſt peuplee ou repeuplee, par-ce que ceux qui ont accouſtumé la garenne, ſont plus ſauuages & eſtranges, & moins ſouuent les maſles ſe rencõtrent & ſ'accouplent auec les femelles: d'où aduient que les femelles de la garenne portent ſeulemẽt trois ou quatre fois l'an, & celles du clappier par chacũ mois: quoy qu'en ſoit ſi tu trouue plus grãde commodité de peupler ainſi ta garenne, il ſuffira que pour quatre douzaine de femelles,

tu y mette ſix maſles, & face plus grãd cas de femelles que de maſles, ſ'il aduient que tu vueille faire quelque prinſe de connins.

La paſture d'iceux ne ſera autre que celle qu'auons mentionnee cy deuant: toutesfois outre ceſte paſture, ſi tu vois qu'en la garenne il y ait grãd nombre de connins, afin de leur donner ſuffiſante nourriture, & moyens de ſ'engraiſſer d'auãtage, ſera fort bon de ſemer en la garenne vn arpent ou deux d'orge ou d'auoine, non pas pour en recueillir autre fruit ſinõ ce que pourra reſter apres leur paſture.

Si tu vois quelque taniere de connin eſtouppee de foin, ou de paille, ou d'autre ſemblable choſe, ne la deſtouppe pas, mais ſois content de l'obſeruer ſeulement, & coniecturer que là dedans ſont des petits, que la mere nourrit: car la femelle à ceſte couſtume, que dés qu'elle à fait ſes petits, ſoit en clappier ou en garenne, elle ferme & eſtouppe ſa taniere, auec foin foerre, ou autres herbes qu'elle peut amaſſer, afin que le maſle connin ne ſe puiſſe apperceuoir de ſes petits, & n'entre en ſa taniere, en laquelle ſ'il entroit mangeroit tous les petits, dequoy la femelle aſſeuree, ſoit qu'elle demeure en ſa taniere, ou qu'elle en ſorte, pour aller paiſtre & cercher mangeaille à ſes petits, elle eſtouppe ſon terrier: & ſ'il aduient qu'à ſon retour elle trouue l'entree de ſa taniere, tant ſoit peu deſtouppee, elle meſme incontinent tuë ſes petits, ayant opinion que le maſle connin y ſoit entré. C'eſt pourquoy les bõs chaſſeurs ne mettent iamais le furon dans vn terrier, duquel ils voyent l'entree eſtouppee, pour crainte de faſcher la mere, & de l'induire à tuer ſes petits: vray eſt qu'elle ne tiẽt touſiours ſa taniere fermee, mais alors qu'elle cognoiſt que ſes petits ſont agrandis, & deuenus aſſez forts pour cercher paſture, & courir auec les autres, commence à faire quelque petit trou, pour donner yſſuë & paſſage à ſes petits.

Au ſurplus ne faut penſer que iamais le connin, tant maſle que femelle oublie ſon terrier, tant en ſoit-il eſloigné: car encor que lon dye que les connins n'ont aucune memoire, toutesfois ſont touſiours ſouuenants de leur taniere, tãt ſoyẽt ils eſgarez & eſloignez d'icelle. C'eſt pourquoy auſsi lon dit vulgairement que le bon & franc connin meurt touſiours en ſon terrier.

Bon connin meurt touſiours en ſon terrier.

Faut auſsi penſer que le connin a de ſon naturel vne crain-

te du regnard cõme la brebis du loup, qui eſt cauſe, outre ſon naturel ſauuage & eſtrange, que quand il ſort de ſa taniere, ne ſ'amuſe qu'à courir, & ne penſe à rencontrer la taniere des autres, ny meſme de la femelle, pour manger les petits : car encor qu'il ſoit ſouuenãt de ſon terrier, toutesfois ne ſ'aduiſe ny prend garde à celuy d'autruy : auſsi la femelle, pour luy oſter toute occaſion d'y prendre garde, a couſtume d'eſtoupper l'entree de ſa tanniere, comme auons dit.

Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier. Chap. 4.

LE connin de garenne a le poil plus roux & moins eſpais, le corps plus agile & moins gros: plus eſueillé, & plus ſauuage: la chair plus plaiſante, & moins melancholique que celuy de clappier: car le clappier parce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains eſt plus priué, plus gros, plus touffu, plus peſant, plus endormy, & moins gaillard : auſsi ſ'il aduient par cas fortuit qu'il entre en la garenne auec les ſauuages, incontinent eſt deuoré des regnards & autres beſtes ennemies des connins, n'ayant accouſtumé les aſſaux & incurſions de telles beſtes.

LE BOIS.

Que le terroir eſt à conſiderer auant que planter le bois. Chap. 5.

POur dreſſer & faire plante nouuelle de bois, faut cognoiſtre la terre en laquelle lon veut planter aucune choſe, & ſçauoir ſi elle eſt graſſe ou maigre, & ſi en icelle y a parfondeur de terre raiſonnable, & auſsi ſi elle eſt point ſubiette aux eaux, pource qu'il y a des natures d'arbres qui ayment l'eau, comme fait l'aulne, & autres arbres de ſa nature : & ſelon la nature & proprieté de la terre ſe faut accommoder & luy donner à rapporter ce dont elle peut faire ſon profit, & donner plaiſir à ſon maiſtre.

Aulne.

Que le cheſne, chaſtaignier, & orme, ſont les plus nobles arbres des bois.

Chap. 6.

FAut preſuppoſer auant toute choſe, que la terre ſoit bonne comme il eſt requis: faut entendre pareillement, que deux des plus nobles arbres, & eſtimez à valeur d'argent, ſont, le cheſne, & le chaſtaignier, pour deux raiſons principales, pource qu'ils portent fruit tel, qu'en famine lon en peut faire du pain mixtiõné de quelque peu d'orge ou auoine: l'autre pource qu'il n'eſt point de nature d'arbre ſi bonne en marrain, que ſont leſdits cheſnes & chaſtaigniers, chacun en ſa qualité.

Cheſne.
Chaſtaignier.

La troiſieſme nature d'arbre excellent, eſt, l'orme: & combien qu'il ſoit le moindre des trois, tant pource qu'il ne porte fruit aucun qu'au moyen de ce que la fueille n'en eſt plaiſante au pris de la fueille du cheſne & chaſtaignier: toutesfois ledit arbre eſt requis, meſmement qu'il ſe peut teſter comme vn faulx, & de quatre ans en quatre ans, coupper, pour faire eſchalats, & fagottages: mais le chaſtaignier eſt trop meilleur, plus net, & portant meilleur fruit, qu'autres arbres de ſa nature: & ne luy faut point ſi bonne terre ne ſi graſſe comme au cheſne, & ſi ſur luy ne faſsient les chenilles, & autres vermines comme ſur le cheſne & orme: & dauantage, quand les hannetons viennent, qui eſt de trois ans en trois ans, comme i'ay veu, ne mangent la fueille du chaſtaignier, partant qu'ils trouuent de la fueille du cheſne: car ladite annee de hãnetons retarde plus d'vn an vn bois: & oultre, le chaſtaignier vient plus en vn an, que le cheſne en deux.

Orme.
Orme ſterile.
Chaſtaignier.
Hannetons de trois ans en trois ans.

Bien eſt vray que l'orme vient facilement & plantureuſement depuis qu'il a prins ſa terre. Et qui voudroit, pour la diuerſité, meſler autre ſorte de natures d'arbres parmy les autres, comme cherme, haiſtre, tremble, & autre maniere de bois, faire le pourroit-on, mais le plus que lon peut faire des cheſnes & chaſtaigniers, eſt le meilleur.

L'aſsiette & diſpoſition du bois de haute fuſtaye. Chap. 7.

SI auroit vn beau carré de huit à dix arpents de terre, & que lon le vouſiſt faire dés la premiere annee reſplādir & luy donner quelque forme & grace de bois, auec eſperance de plaiſir d'iceluy au temps aduenir, le faudroit dés la premiere annee clorre de murailles, ou de ſi bons foſſez plantez de hayes viues, que le beſtial n'y peuſt entrer: & ſi ledit carré eſtoit clos de foſſez, ie diray volontiers vne autre fois mon opinion de la forme que lon doit faire & planter leſdits foſſez.

Or preſuppoſé que ladite cloſture ſoit faite de muraille, & qu'audit carré y ait quatre coſtez, c'eſt à ſçauoir, deux longueurs & deux largeurs, mon aduis eſt, que tous leſdits coſtez de muraille ſoyent reueſtus de verdure, & de quatre ſortes d'arbres, & de ſix pieds d'eſpeſſeur & largeur, pource que nature ſe ſiouït de diuerſité: à fin que lon ne voye point les murailles, & que lon puiſſe cheminer entre deux verdures.

Leſdits reueſtemens ſe feront au gré du ſeigneur, comme l'vn des coſtez, ſ'il luy plaiſt, meſme le coſté de Midy de couldres, & aubeſpines blanches: pource que ce ſont les premieres fueilles, ſortans en la prime ſaiſon, & où le roſsignol fait ſon nid. Vn autre des coſtez d'eſpine-vinette, qui eſt belle, & ſi ſert à beaucoup de choſes, & ſ'eſlargit quand elle trouue bonne terre. Le troiſieſme deſdits coſtez, où le ſoleil leuant frappe, le planter d'ozier franc qui ſert en meſnage, & ſi eſt beau à voir. Et le quatrieſme d'iceux coſtez, des ſauuageons de poirier auec quelques aubeſpines plantees, de quatre pieds en quatre pieds en tous ſens qui ſont plus verds que toutes autres ſortes d'arbres & ſeruirōt pour y faire pluſieurs belles entes & quantité de groſſes nefles.

Allees. Les allees d'alentour dudit bois doiuēt auoir douze pieds de large, & ſur les riuages de toutes leſdites allees, tant de ce qui eſt du coſté de la muraille, que de l'autre, lon y doit planter des ormeaux, de quatre toiſes en quatre toiſes, couppez à teſte, de ſept pieds de haut ou enuiron, pour donner forme auſdites allees: ſinon qu'en ſe pourmenant au plus beau lieu du monde, ſi lon n'y trouue quelque douceur, on ſe faſche:

pour

pour ceſte cauſe ſ'il plaiſt au ſeigneur faire plãter au long deſdites allees quelques arbres fruitiers, meſmement à noyau, & de toutes les ſaiſons de l'an, faire le pourra. Arbres fruitiers

Plus, ſemble que lon doit faire planter tous leſdits arbres, de quatre pieds en quatre pieds, & à la ligne en tous ſens, tant pour le plaiſir du regard de l'œil, qu'auſsi que lon veut quelquesfois faire des allees dedans le bois: & quant lon trouue les alingnemens droits, il eſt plus facile de les faire.

La maniere de planter les arbres du bois de haute fuſtaye. Chap. 8.

ET pour bien planter leſdits arbres, faut faire des à preſent des foſſes, en forme de rayon, comme à planter vignes, eſquelles ils doiuent eſtre plantez, afin que la terre ſe nourriſſe en l'air, & qu'elle ſ'engraiſſe des pluyes & neiges qui tomberont durant l'hyuer ſur icelles, iuſques à la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier.

Et ne faut point faire les foſſes que de deux pieds de parfond, mais bien labourer le fond, en mettãt la bonne terre ſur vn coſté des rayons, & celle qui vaut moins ſur l'autre, non pas la ietter au loing, afin que ſi le fond eſtoit mauuais, ou par trop parfond, lon puiſſe ietter dans le rayon, de la bonne terre qui ſera ſur le bort, afin que les racines de l'arbre n'allent chercher ce mauuais fonds, au lieu de l'eſtendre en largeur: & faut ainſi laiſſer les foſſes & rayons tout du long de l'hyuer, pour receuoir l'eau du ciel, quant elle vient: & pour la largeur des foſſes, faut qu'vn baſton de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Faut planter leſdits arbres au mois de Decembre, ſ'il eſt poſsible, & que le temps ſoit gracieux, comme quant il ne gele point, car la grande gelee y eſt fort contraire. Temps à plãter les arbres.

Faut pluſtoſt planter arbres venus, que ſemence de gland ou chaſtaignes, pour-ce qu'il faut vn grand ſoing à faire venir ladite ſemence: & quant à icelle ſemence, celle de la chaſtaigne vient pluſtoſt que celle du gland, & quãt on en voudroit ſemer, il doit eſtre fait de pied à pied, pour le plus loing, & à la fin des grandes gelees: pour-ce que durant icelles gelees les Plãte de cheſne & de chaſtaignes

mulots mangent les chaſtaignes dedans terre.

Quant au planter d'arbres deſia venus, les faut faire arracher, auec le plus de racines qu'il ſera poſsible: & quant ils ſeront arrachez, s'il y à racines rompuës, les faut coupper: & celles qui ne ſeront point rõpuës, les coupper par les bouts, pour les raffreſchir, la longueur de trois à quatre doigts, plus ou moins, ainſi que les racines le pourront porter. Et faut choiſir vn ieune plant, qui ait l'eſcorce nette & viſue, non abougrie ou mouſſue, racine nette & bonne: la tige droitte & longue ſans cicatrice ou froiſſure: & auant le planter ſera bon de ietter dans le rayon de la bonne terre, qui eſt ſur le bord dudit rayon, enuiron vn doigt ou deux de hauteur, & là deſſus mettre l'arbre que lon veut planter, puis couurir de terre leſdites racines, & les fouller doucement auec les mains, afin qu'elles n'ayent air, & en rempliſſant leſdits rayons faut qu'ils ayent pẽte de terre d'vn coſté & d'autre, en forme de gouſſiere, afin que s'il pleut, la pluye & humidité ſe coule plus aiſément.

Et afin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues, tout au long du rayon, d'vn coſté & d'autre: & ſi d'auenture il y en à des longues, de tous coſtez, qui ne ſe puiſſent aiſément coucher, tout le long du rayon, il faudra croiſtre vn peu le rayon, à l'endroit deſdites racines ou il ſera beſoing, afin que telles racines ne touchent à la terre ferme, mais ſoyent enueloppees en terre mouuee.

Faut ſemblablement coupper par le haut de la tige, tous les arbres que lon veut planter: à ſçauoir ceux que lon veut planter, pour faire haute fuſtaye, ou pour mettre le long des allees, à la hauteur de cinq ou ſix pieds hors de terre, afin qu'ils portẽt pluſtoſt monſtre de bois: mais les arbres que lon veut planter bas & en taillis, il les faudra coupper à la hauteur d'vn pied & demy, car il ſuffiſt qu'ils ayent quatre pouces hors terre, & n'y à danger d'entrelaſſer les chaſtaigniers auec les chaſnes, ſinon que lon voulſiſt faire tout vn bois de chaſnes, & vn de chaſtaigniers, & quant à la groſſeur deſdits arbres, ie n'y mets point de difficulté, ſoit qu'ils ſoyent de la groſſeur d'vne chaſtaigne, d'vn eſteuf, ou d'vne plotte, mais qu'ils ſoyent bien & frais arrachez, & plantez du iour qu'ils ſeront arrachez, ou au plus tard, le lendemain.

Deux façons au bois à planter.

Le bois planté, luy faut donner deux façons en l'an, l'vne

à la fin d'Apuril, & l'autre à la fin de Iuillet, apres vne groſſe pluye venue par vn tonnerre. Et ſ'il vient des chenilles en l'annee, faut cheniller ledit bois.

Du temps de labourer les bois. Chap. 9.

IL faut icy noter que le principal pour tous arbres priuez & ſauuages, eſt, le labeur donné en temps conuenable, leſquels tant plus ſont labourez & cultiuez, tant plus ont accroiſſement & augmentation: parquoy aux ieunes plantes de toutes ſortes d'arbres tant taillis qu'à haute fuſtaye, le labour eſt fort neceſſaire, & meſmement les quatre premieres annees, qu'il les faut labourer entierement de deux façons par chacun an, comme les vignes, c'eſt à ſçauoir, vers la my Auril, qu'ils commencent à ietter hors les bourgeons, & vers la fin de Iuing: ce qui ſe doit faire par temps moitte & pluuieux, non pas par temps ſec de vents, ou de chaleur, parce que la terre mouuee ne fait que poudroyer, qui gaſte le reiect, & les fait mourir, auſsi que plus aiſément ladite terre labouree par temps ſec enuoye la ſeichereſſe de la terre renuerſee aux racines, qui leur eſt fort contraire, car pour le nourriſſement des plantes, il eſt requis humidité. Et ſi la terre eſt humide, elle ſe renuerſe ſur les racines, & leur donne humeur. L'autre raiſon eſt, que la terre nouuellement ouuerte, par les ouuertures fait entrer l'eau & la pluye ou roſee plus aiſément eſdites racines.

Labour neceſſaire aux ieunes plantes.

Labour en tẽps ſec n'eſt bon.

La principale partie du labeur de tous arbres eſt pour extirper pluſieurs meſchantes herbes qui croiſſent en toutes terres, leſquelles ſi on les laiſſe augmenter, elles ſuccent, prennent, & emportẽt la ſaueur & ſubſtance de la terre, tellement qu'il n'y demeure vertu ſuffiſante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté: cela ſe peut cognoiſtre par le labeur des vignes & iardinages, qui tant plus ſont cultiuez, tant plus apportent de fruit, de reiect & de beauté. Ainſi ſera le principal, apres auoir planté les arbres, les faire labourer en ſaiſon humide deux fois pour le moins, qui fera ietter plus grand bois, plus grand bourgeon & profiter au double.

Meſchantes herbes à extirper.

Et ſi d'auenture l'eſté ſe trouuoit ſi pluuieux, qu'ils fuſſent enueloppez de force herbes, ſera à la diſcretion du la-

Tierce façõ aux arbres.

Croiſſement de plantes, par humeur & chaleur.

boureur, ſ'il voit que ſes plants ne ſoyent nets, leur bailler vne tierce façon, à fin que les herbes ne ſuffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la ſubſtance de la terre : car toutes plantes viennent d'humeur & du chaud : & ſi on les laiſſe ombrer d'arbres, ils ſeront ſuffoquez, & en danger de ſe perdre.

Que le bois ſoigneuſement labouré, profite d'auantage que celuy qui n'eſt labouré. Chap. 10.

IE ſçay qu'il y a pluſieurs arbres que lon voit iournellement venir ſans ſi grand ſoing, ne labeur, qui prennent leur nourriſſement naturel ſans aide, & ce, ou à cauſe de la fertilité de la terre, ou de la region : toutesfois ſ'il en eſchappe vn, cent en meurent : & ie parle icy pour ceux qui, quand ils auront planté, ne veulent perdre leurs peines, & entendent que tout ou la pluſpart profite : ce qui toutesfois ne ſe fera ſinon en leur donnant le labeur conuenable, apres auoir eſté bien plantez, comme deſſus eſt eſcrit : parquoy i'ay voulu eſſayer le labeur comme l'art & ſcience le commande, & en laiſſer en deſert ſans labeur : mais ie treuue que combien que celuy qui eſt en deſert, vienne quelquesfois en parfaite croiſſance, toutesfois il ne croiſt pas ſi toſt, & en meurt la pluſpart : & de celuy qui eſt bien labouré & planté, il croiſt au double, & ne ſ'en pert pas la dixieſme que tout ne profite, de quelques ſortes d'arbres ſauuages que ce ſoyent.

Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer.

On pourroit dire que le labeur eſt onereux & de couſt : mais d'autant qu'il eſt perpetuel, & qu'il ſuffit par quatre ou cinq ans au plus continuer ledit labour, comme vne nouuelle plante de vigne, lon trouuera que le couſt en ſera petit, veu qu'apres ce couſt mis, il demeure à perpetuel, ſans qu'il ſoit beſoing y faire nouueau labeur : car depuis que le bois a gaigné ceſte hauteur qui eſt plus haut que les herbes ne peuuent croiſtre & monter [ce qui ſera en quatre ans ſ'il eſt cultiué] il ſuffoque les herbes qui croiſſent deſſous, & leur oſte l'air & le ſoleil de ſon ombre, ſi bien qu'ils meurent, & ne peuuent donner ombre ne nuiſance au bois.

Transplanter les arbres. *Chap. 11.*

IL eſt auſsi bien requis, pour mieux faire venir le plant, de transferer les arbres du terroir haut ſec & mauuais en autre terre, plus humide & graſſe, ſi faire ce peut: par ce moyen en trouuant meilleur terroir, l'arbre reprendra plus facilement: & ne faut faire doute, que tant plus le plant ſera de bonne terre, & mieux labouré, tant pluſtoſt croiſtra, prendra augmentation, & portera plus grand bois, & fueilles larges que moindres, ainſi qu'il ſe veoit par l'experience, és anciennes foreſts, qui ſont aſsizes és païs fertiles, & gras: ou en celles qui ſont en ſablons & mauuaiſes terres, comme la Solongne, qui demeurent petits bois & auortez.

Bois de Solongne.

De la forme d'eſmonder, esbrancher & nettoyer le bois. *Chap. 12.*

LE bois planté & labouré comme deſſus, la premiere annee, ſecõde, & tierce, ne luy faut toucher de ferrement: toutesfois vers la tierce & quarte annee & les autres ſuiuans, ſi on veoit le bois ſi fort planté qu'il ne profite ou monte ſi haut qu'il doit, lon pourra eſmonder des petits reiets, & branchettes que lon voit qui ne ſeruent de rien, & luy laiſſer trois ou quatre principales branches ou tiges bien eſmondees, ſelon la diſcretion du laboureur, & l'eſmonder vers le Mars, apres les froidures paſſees, afin que la gelee ne nuiſe au bois inciſé, & couppé de nouueau: & ſe peut eſmonder iuſques à la my Apuril, qu'il commence à bourgeonner: ce qu'il faut faire doucement tenant la tige de l'arbre ferme, ſans eſlocher les racines: lequel eſmõdage ſe peut faire tous les ans, qui veut: & par ce moyen fait on reuenir le reiet du taillis, qui iette huit ou dix branches en hauſte fuſtaye, en couppant les branches qui vont de coſté, & laiſſant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges, venant du pied du taillis, que lon veut qui monte haut & droit, & ſ'ils ne ſont puiſſants pour ſe ſouſtenir du tout, on leur peut aider de quelques petits eſchalats ou baſtons, pour les ſouſtenir.

Eſmõdage d'arbres.

De la ſorte de ſemer gland pour faire venir cheſnes. *Chap. 13.*

Arbres ſauuages d'ou viennent.

TOute ſorte d'arbres ſauuages viẽnent de plãts tranſplantez, ayãts bonnes racines: ou de brãches, ou de ſemences, & fruits qu'ils portent, dont ils ſe renouuellent.

Du plant trãſplanté, il en à eſté aſſez parlé cy deſſus: lequel eſt plus auantageux, & pour pluſtoſt & ſeurement venir, par ainſi peut donner pluſtoſt paſſetemps à ſon maiſtre.

La ſeconde façon eſt de branches torſes, enterrees, en terre, prinſes en ſorte qu'ils peuuent ietter racines, & reprendre, ainſi que recite bien au long Columelle: toutesfois ceſte façon eſt tardifue à reprendre racines, & à ietter: ce qui ſe doit faire és lieux où il ne ſe trouue point du plãt: parquoy ie n'en traitte point icy, d'autant qu'il eſt mal aiſé & fort incertain, & dont on à le plaiſir bien tard, ainſi qu'en ce païs des Gaules il y à force taillis, & hayes fortes, ou lon recouure aiſément & en grand quantité, du plant de toutes ſortes d'arbres ſauuages.

Columelle.

La tierce façon eſt de ſemence, comme de ſemer du gland, faine, & graine, eſtant és fueilles des ormeaux, qui produiſent pareils arbres que ceux dont ils viennent, & telles ſemences ſe peuuent ſemer par petits rayons, faits à la ſerfouëtte, qui ayent quatre ou cinq doigts de parfond ſeulement: & les recouurir doucement de terre mouuee: ou à la charrue en ſemer, comme lon fait les febues & bleds: ou au fuſſeau, qu'ils appellent vn petit baſton, de la longueur de demy pied, & de la groſſeur d'vn doigt ou pouce, & des trois ſortes la meilleure, eſt de planter ou ſemer le gland, ou autre ſemence ou fuzeau de demy pied en demy pied, ou de pied en pied, en ligne droite, ou à la ſerfouette, faiſant vn petit d'ouuerture en la terre, & y mettre du gland à pareille diſtance, de demy pied en demy pied, tout le long du rayon: toutesfois il n'eſt pas beſoing de les ſemer ou planter, ainſi pres en tous ſens: car la terre ne pourroit auoir tant de fruit qui viendroit, & le faudroit tranſplanter, ou il ſauorteroit: parquoy lon peut bien laiſſer entre chacun rayon & plant, quatre, cinq, ou ſix pieds de diſtance aux coſtez: & ſi d'auenture tout ne proſitoit, on en

Glands à ſemer ou planter.

pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainſi qu'il conuient labourer les taillis & grands bois, ainſi faut-il labourer les ſemences, non pas de pareille ſorte : car la marre arracheroit la graine & gland : mais les faut ſerfouëtter bellement, & ſarcler les herbes tout le long du rayon où ils ont eſté plantez, à fin que les herbes ne les ſuffoquent, & qu'ils ne les aueuglent, & leur oſtent l'air & le ſoleil & ſubſtance de la terre, dont toute nouuelle ſemence & plant, ont merueilleuſement à faire pour prendre racines, & la vie qui eſt encores ieune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le ſoing & labeur entour du gland & autre ſemence, les fait croiſtre & profiter iuſques à gaigner les autres plants, qui pourroyent ſurmonter à la longue : mais ſ'ils demeurent en deſert, & ſans culture, ils ſeront ſuffoquez des herbes, & la pluſpart ſe mourra : & ce qui eſchappera, aura peu de croiſſance, & demeureront comme auortez ſans aide & labour, ſinon par vne grand' longueur de temps, tellement que les planteurs ou ſemeurs n'en verront aucun plaiſir, mais leurs heritiers.

Et pour toutes ſortes de plantages & ſemences ſauuages, eſt neceſſaire de fermer ſi bien le lieu ſemé ou planté de foſſez, hayes ou murailles, que nulle beſte, cheual, ny autre n'y puiſſe entrer : auſsi que le bois ne ſoit point manié, n'esbranché par gens paſſans : car ſi le reiect eſt brouté & rongé, l'arbre demeure tout rabougry, & preſt à ſe mourir.

Et ceſte ſorte de planter gland ou chaſtaigne elle ſe peut bien conuenablement mettre & planter entre les plants des arbres, racines qui ſe plantent aſſez loing l'vn de l'autre, tant que peut auoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds, ou enuiron : qu'il conuient labourer pour nourrir les arbres, & faire mourir les herbes.

Par ce moyẽ le gland & chaſtaignier, ou autre choſe planté au fuzeau, ou ſeme en rayõ ſe laboure parmy, & y a iour ſuffiſant entre les deux plants pour prendre croiſſance, iuſques à ce qu'ils gaignent pareille ou ſemblable hauteur à peu pres que les arbres haut plantez ou taillez : & ne couſte rien d'auantage à labourer, d'autant qu'il faut labour entier és terres où ſont leſdits plants. Et pource que ſouuẽtesfois lon ſe peut trouuer en païs où il n'y a aucuns taillis bois, buiſſons, ny hayes où lon puiſſe recouurer du plant venant des racines, il

m'a ſemblé bon de traitter vn peu du moyen de faire venir & croiſtre, ledit plant de ſemence. Ainſi que lon fait és arbres fruitiers & priuez des pepiniers pour tranſplanter és iardins, ainſi pourra lon faire des arbres ſauuages, leſquels apres qu'ils ſeront parcreus en ſuffiſante groſſeur, & venuz de ſemence, ſe pourront tranſenter & tranſplanter où lon voudra, pource en ſera icy fait traitté & chapitre, parce que le precedẽt traitte de la ſemence que lon veut meſler auec le plant pour aider à peupler les bois pour y eſtre perpetuel.

De la forme de faire venir les arbres ſauuages de ſemences, pour apres tranſplanter autre part.
Chap. 14.

IL eſt certain, comme deſſus a eſté dit, que tout arbre vient de plant, de grand fruit, ou de branche entorce : & pource qu'il y a aucũs lieux où lon ne peut recouurer plant aiſément, lon peut faire venir ledit plant par ſemence, ainſi que ſe font les pepiniers d'arbres priuez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & iardinage, & le ſemer de la ſemence que portent les arbres dont lon veut auoir le plant.

C'eſt à ſçauoir, du gland qui veut faire venir cheſnes: ou des chaſtaignes, qui veut faire venir chaſtaigniers : ou de la graine & ſemence qui croiſt dans les fueilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes : il conuient ſemer leſdites graines ou ſemences, en terre graſſe & bien fumee, fertile, & vn peu humide, aſſez eſpais : & recouurir leſdites graines de deux doigts de terre, & la fera bon arrouſer puis apres, & couurir leſdites ſemences de paille claire, à fin que le fruit des ieunes arbres qui ſortiront de la graine, ne ſoit mangé & rompu par les oyſeaux, & quand ils commencent à croiſtre, on leuera la paille, ſarclera lon les herbes qui viennent parmy, à la main.

Pour ceſte cauſe il faudra faire les carreaux où ſe fera ladite ſemence, longs & eſtroits, à fin que facilement on puiſſe extirper & oſter l'herbe de chacun lieu ſans marcher ſur leſdits carreaux, & cueillir leſdites herbes doucement, de peur de

de faire dommage aux racines ieunes des arbres, & souuentesfois les faut arrouser au soir, apres soleil couché, ou au matin, auant soleil leué.

Et quant ils auront trois pieds de hauteur, il les faut trãsplanter en autre terre, auant qu'ils prennent plus forte racine, & les mettre en distance de deux bõs pieds, iusques à ce qu'ils ayent grosseur competente, telle que dessus est escrit, & les labourer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau, par le temps de seichereſſe. Par ainsi vous edifierez du plãt de toutes sortes, & de tous arbres sauuages, pour transplanter apres, en tels lieux que lon voudra: & viendront fort bien lesdits arbres transplantez, qui sont pareils & d'aage & de sorte, pour-ce l'vn ne pourra nuire à l'autre.

Cecy se peut & doit faire és lieux ou lon ne treuue aucun plant d'arbres à suffisance, toutesfois és païs couuerts de taillis & bois, il s'en trouue assez sans prendre ceste peine, ne longueur: parquoy ceſt article seruira és païs ou il n'y à point de taillis, bois ou plant, par les hayes & buissons, non en ces païs ou il s'en recouure souuent & de bien bons.

Le plaisir qui vient du bois sauuage planté, & profit d'iceluy. *Chap. 15.*

ENtre les choses requises, pour auoir vn beau lieu & parfait, Caton en son liure d'Agriculture, dit qu'il est besoing d'auoir neuf choses principales. Caton.

La premiere est la vigne, raportant grand quantité de vin. La seconde, le iardin plein de petits ruisseaux. La tierce, la saulsaye & l'ozeraye. La quarte, la grosse riuiere. La cinquiesme, le pré. La sixiesme, la grand, campaigne. La septiesme, le bois taillis. La huitiesme, le buisson fort & garenne. La neufiesme, la foreſt portãt gland. Or en tous ces articles lon voit que le principal, c'est l'eau & le bois: pource qu'ayant l'eau facilement, se peut faire prayries, iardinages, ozerayes, & saulsayes, le long des eaux & riuieres: & ayãt bois, lon peut faire taillis & garennes, buissons & haute fustaye, mesmement s'il est esmondé & nettoyé par le dessous, pour le faire croistre: & ne luy faut laisser que trois Neuf choses requises à vn beau lieu.

ou quatre branches au plus qui montent incontinent, d'autãt que la racine eſt deſchargee des autres verges eſmondees: par ainſi la terre enuoye le nourriſſement qu'elle euſt mis à meurir leſdites branches de taillis, & donne accroiſſemẽt aux plus droittes & belles branches qu'on luy à laiſſees à meurir: ainſi en peu de tẽps les arbres font haute fuſtaye, & portent gland.

Auſsi pareillement n'y à bois de haute fuſtaye, couppé en bonne ſaiſon, qui ne reiette taillis & buiſſon en le bien fermãt & gardant des beſtes.

Bois à en ſoy trois commoditez.

Par-ce ie diray qu'en plantant bois, on à les trois choſes requiſes, principalement à faire vn beau lieu, c'eſt à ſçauoir le taillis, la haute fuſtaye, le buiſſon & garenne.

Car ceſt vne meſme raiſon de planter l'vn & l'autre: & de l'vn on fait l'autre, comme deſſus eſt dit, parquoy pour le plaiſir, profit & beauté du lieu, il conuient planter bois.

Paſſetemps du bois ſauuage.

Or le principal plaiſir & paſſetemps qui viẽt du bois ſauuage, c'eſt que quant il eſt ioignant la maiſon & habitation champeſtre, qui eſt le lieu ou il doit eſtre aſsis ou planté, il eſt plaiſant à la veuë, car par ſa verdure diuerſe, il delecte merueilleuſement & recree d'vn grand contentement la veuë.

I.

II. Le ſecond paſſetemps c'eſt que le bois eſtant pres du logis eſt touſiours plein de toutes ſortes de petits oyſeaux, qui chãtent par l'Eſté & printemps tous les iours, & la pluſpart des nuits, comme roſsignolets & autre ſorte d'oyſeaux, dont leur chant eſt ioyeux à ouïr, & en à on le paſſetemps & l'ouye, de la maiſon, ſi elle eſt prochaine du bois.

III. L'autre plaiſir eſt que dedans ledit bois y à touſiours force ramiers, piuerds, eſtourneaux, grues, & autres ſortes d'oyſeaux qui donnent paſſetemps à les veoir voler, & peut on auoir le plaiſir à les prendre à petits engins, pipee, fillets, tonnelles & autres.

IIII. Le quart, c'eſt qu'il peut auoir dans leſdits bois, connins, lieures, eſcureaux, & autres ſortes de menues beſtes, plaiſantes à veoir, & ſeruent grandement pour le viure.

V. Le cinquieſme, c'eſt que par temps chaud, vous pouuez eſtre a l'air, dans ledit bois, qui vous couure & defend de l'iniure & malice du ſoleil, & vous donne freſcheur contre le chaud: & y a verdure reſiouiſſante, tant ſur les branches que par les terres, qui garde ſon herbe verte, pour la freſcheur des arbres, en couuerture d'iceux.

La ſixieſme, c'eſt que par temps d'hyuer eſtant dans ledit bois, vous eſtes hors de l'iniure & force des vents, & grands froids, qui rompẽt les bois: & eſtes en ce lieu ſolitaire ou vous pouuez vaquer a lire, eſcrire, & penſer a voz affaires, ſans eſtre diſtraits, ne ietter voſtre veuë par grand païs eſlongné: d'autant que la veuë ne peut tranſpercer le bois ou buiſſons. VI.

Outre le plaiſir il en ſuruient beaucoup de profit, tãt pour la nourriture du beſtial: qui eſt l'vmbre, & trouue lon l'herbe a cõmandement en tout temps: que pour le gland, faines, chaſtaignes & autres fruits, que portent les arbres, qui ſeruent a nourriture des pourceaux & autre beſtial fort neceſſaire, auec ce que lon peut par annees faire couppes & taillis, pour faire fagots boïs de chaufage, pieux a accouſtrer iardins & cloſtures, & faire baſtõs a porter les vignes, & ſ'il y a taillis, chaſtaigniers, ou coudroyes, on ſ'en peut ayder outre les choſes deſſuſdites, a faire cercles & vaiſſeaux a vin: tellement que ledit bois ne ſera ſeulement de plaiſir, mais auſsi de profit, qui luy veut faire ſeruir.

Par ce moyen ne faut penſer que la terre qui eſt cultiuee en bois, ſoit de moindre profit que les autres, qui ſont en bleds & vignes. Vtilité de la terre cultiuee en bois.

Bien eſt vray que le profit & commandement en eſt plus long & difficile que des vignes & des bleds: mais la recompẽſe en eſt double ſur la fin, car la premiere deſpence faite, nature produit le bois, & les taillis, ſans ayde d'homme n'aucũ labour: qui n'eſt point és bleds & vignes, qui ne raportent rien ſans le labour continuel. Parquoy la terre en faine & bois, fera bien autant de profit que les autres, & rendra vne maiſon commune, qui ne peut eſtre aucunement habitee ſans le bois.

I'ay bien voulu icy declarer & deduire briefuemẽt le plaiſir & profit qui vient du bois, afin que ceux qui en prennent la peine, ne penſent auoir perdu leur temps & l'argent qu'ils y mettent, & qu'ils ne ſ'esbahiſſent du premier coup, du trauail & lõgue attente, veu que par apres le plaiſir & profit leur demeure ſans couſt à eux & a leur poſterité.

Parquoy ie conſeille & ſuis d'auis que le bon meſnager & pere de famille, entẽde a tel plantage de bois, de bonne heure, pour en auoir le paſſe tẽps pluſtoſt, & qu'il approche ſon bois plus pres qu'il ſe peut faire, des loges & maiſons qu'il veut habiter, pour en auoir le plaiſir & profit: car pour le moins tel

bois pourra ſeruir a rompre quelque mauuais vent & impetueux, nuiſant au logis, ſ'il eſt bien aſsis ſelon qu'il conuient, & que lon pourra le bien diſpoſer.

Traitté de la nature, proprieté, & difference des arbres ſauuages, & quel terroir ils demandent.

Chap. 16.

PVis que cy deſſus a eſté traitté du temps, de la façon & maniere de planter tous arbres ſauuages, & rendre en telle culture qu'ils puiſſent aiſément & en peu de temps, prendre augmentation, il m'a ſemblé eſtre neceſſaire d'eſcrire quelque mot, de la nature & ſorte des arbres qui ſe plantent & trouuent ordinairement és bois & foreſts de la Gaule: & declarer breſuement quelle terre ils demandẽt, en quelle terre ils prennent pluſgrand & profitable accroiſſement, à fin que les planteurs ne ſoyent fruſtrez de leurs peines, & que ce qui requiert le terroir ſec & chaud, ne ſoit mis en terroir humide & bas: auſsi que les arbres qui demandent l'humeur & païs bas, ne ſoyent mis en montaignes & païs ſecs, qui eſt ſouuentesfois cauſe que les planteurs ſoyent fruſtrez de leur intention, & que le plant eſtant en terroir à luy contraire ne vient à profit: pour ceſte cauſe i'en diray icy quelque mot, non pas en intention de deſcrire & determiner toutes les natures, vertus, & proprietez des arbres, ny auſsi de parler de chacune eſpece, mais ſeulement de deſcrire & declairer les lieux, & terroir où ils profitent le mieux, & où ils ont plus grand accroiſſement: auſsi pour donner à cognoiſtre la diuerſité qu'il y a entre les arbres d'vne meſme ſorte, & de meſme nom, leſquels ſont plus propres à planter & à donner pluſtoſt ombrage.

Ie ſçay qu'il y a pluſieurs ſortes d'arbres qui croiſſent en Orient, Septentrion, & Midy, qui nous ſont preſques incogneus, & leſquels pour la diuerſité des regions ne croiſſent en ce climat, deſquels ie n'entẽds aucunement traitter, pource que mon entrepriſe eſt ſeulement de traitter ſommairement ce qui eſt neceſſaire pour le plantage des arbres communs,

qui ſe treuuent ordinairement és foreſts de ce païs, non des eſtranges, dont la peine paſſeroit le plaiſir: & ceux qui auront vouloir de cognoiſtre la ſcience entierement de tous arbres qui croiſſent en toutes les parties de les terres habitables, & leurs vertus, proprietez, natures, ſemences, les pourront voir bien amplement en Theophraſte, en ſon quatrieſme liure De historia plantarum, & en ſon troiſieſme liure, où il parle notamment De genere arborum ſylueſtrium. Or il deduit par le menu de la nature, force, vertu, ſemence, & maniere de generation de chacun arbre ſauuage, tant de ceux d'Orient, Septentrion, Midy, qu'Occident. Il nous ſuffira ſeulement à preſent declairer de la nature de cinq ou ſix ſortes d'arbres, qui communément croiſſent és païs de pardeça, & de leurs eſpeces, & quels terroirs chacun arbre demande: Et pour commencer. Theophraſte.

Il y a deux ſortes d'arbres en general, les vns que lon appelle arbres d'eau, ou aquatiques, qui de leur nature demandent ſeulement le riuage des eaux, prairies, & lieux bas & aquatiques: les autres demandent la terre plus ferme & ſolide, qui n'eſt point ſubiette aux inondations. Premierement ſera traitté des arbres aquatiques. Arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, ſaulx, & autres bois aquatiques. *Chap. 17.*

IL y a quatre ou cinq ſortes d'arbres qui de leur nature croiſſent pres les eaux, & ſans auoir grande humidité croiſſent & viennent à bien grand peine: & entre les autres, l'aulne, qui eſt celuy qui demande plus l'eau: car l'aulne de ſa nature veut eſtre à moitié couuert d'eau, & pour le moins faut que la pluſpart des racines ſoyent dedans, & plus bas que l'eau: autrement, ils ne prendroyent accroiſſement: tellement, que telles natures d'arbres ſe doiuent planter en prairies moites, & pres des ruiſſeaux paſſants par les prairies, ou en mareſts: eſquels lieux ont fort grand accroiſſement. Aulne, arbre aquatique.

Ceſt arbre eſt aiſé à reprendre en lieux humides, d'autant que c'eſt bois blanc qui a grand moelle, & iette beaucoup de bois en peu de temps, pour l'humeur des eaux dont il eſt nourry.

On peut planter lesdites aulnes en deux manieres : ou de branches prinses de gros aulnes: ou de racines vifues qui sont tirees des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ces racines vifues soit plus bas que l'eau, & par dessus couuerte d'vn doigt de terre : & cependant auant que les planter, faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges comme font les coudres.

Bois blanc. Il y a autre sorte de bois d'eau, que nous appelons communément pardeça bois blanc, comme peuples & autres sortes de bois qui croissent ioingnant les eaux, & sur les fossez fontaines & ruisseaux, dont ils vsent fort en Italie le long des riuieres, canaux, & conduits d'eaux, qu'ils conduisent par leurs terres. Lesquels se peuuent planter facilement aussi le long des eaux & ruisseaux de ieunes racines, plus aisément & profitablement : ou qui n'en peut recouurer de beaux & puissants plantaux comme il se fait des saulx.

Saulx. L'autre sorte de bois aquatique est le saulx, qui, comme voyons par experience, ne profite pas fort bien, si ce n'est en païs aquatique & ioignant des eaux : & ce plantage de saulx se fait communément par plantaux qui se font des branches des saulx, qui doiuent estre de bonne grosseur & puissance, comme de la grosseur d'vne poignee: car d'autant qu'ils aurõt meilleure puissance, & plus de grosseur, ils reietteront d'auantage, & plus puissamment.

Cest arbre est fort different à l'aulne, car l'aulne veut auoir la racine toute dedans l'eau, & le saulx veut estre plus esleué, & ietter sa racine sur la terre moitte & humide qui soit ioignant à l'eau sans auoir les racines totalement dans l'eau: aussi lon voit que les saulx qui sont sur les chaussees, leuees, & fossez ioignant les eaux, desquels la racine ne va que iusques au riuage de l'eau, sont plus beaux, plus hauts, & plus plantueux que ceux qui viennent és prez aquatiques, parce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement.

Ie ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puisse faire venir saulx, aulnes, peuples, & bois blancs & aquatiques, toutesfois leur naturel est d'estre ioignant les eaux, & y profitent grandement, & s'ils sont plantez en lieux hauts & loing des eaux, ils sont mal-aisez à entretenir, & rapportent peu de croissan-

ce: & reietteront plus de bois vn cent de tels arbres, plantez en païs aquatiques à leur gré, que ne feront vn millier en païs ſec, quelque diligence ne culture, que lon y puiſſe faire, & defineront beaucoup pluſtoſt.

Ie dy cecy pource qu'il eſt aiſé d'en faire venir, & cultiuer en lieu haut en les arrouſant & faiſant donner labour conuenable, qui toutesfois eſt de grand couſt, & lequel, ſ'il eſt diſcontinué, les arbres ſe perdent: mais en les plantant en lieu propre & aquatique ſelon leur nature, ils profiteront ſans artifice d'homme, toutesfois pource que les premieres annees qu'ils ſont plantez, ils ont grandement affaire à iettter & nourrir leurs racines, & le bois qui eſt creu au deſſus de la tige, le meilleur eſt, faire eſmonder tous les plantaux, pour la premiere annee, à fin que plus aiſément ils puiſſent nourrir leurs racines: auſsi que le vent qui donne dedans le reiet, n'eſbranle les autres, qui eſt cauſe ſouuent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils ſoyent.

Ie ſçay qu'il n'eſt touſiours beſoing de faire telle diligence [principalement ceux qui plantent conuenablement] en les plantant ou piquant. Toutesfois ie parle icy pour ceux qui veulent faire allees couuertes pour ombre, & pourmenoirs qu'ils entendent faire profiter grandement, & augmenter en peu de temps: ce qu'ils feront en plantant en rayon, ſans qu'il ſ'en perde. Et pour la peine & le labour vous en aurez le paſſetemps & le plaiſir pluſtoſt & plus grand.

Auec ce faut noter, qu'en tous plantages il faut ſi bien planter, qu'il ne ſoit beſoing y retourner: car ſ'il en meurt aucuns, il eſt fort mal-aiſé en repläter au lieu des morts au moins qui profitent, à cauſe que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres, & les plus puiſſants & anciens oppriment les plus foibles, & les font demeurer deſſous, & auorter. Ainſi il conuient bien planter premier, & y mettre peine dauantage, pource que c'eſt choſe qui ne ſe peut reparer aiſément. Premier plantage ſoit bon & ſeur.

Le temps de planter des ſaulx, aulnes, peuples, & autre bois, eſt touſiours trouué le meilleur en Feburier au commencement, ou à la fin de Ianuier, que les grandes froidures ſont rompues, qui endommagent ſouuent le plant de nouueau planté, comme eſt dit cy deuant. Temps à planter ſaulx, aulnes, &c.

Des freſnes, erables, & ormes. Chap. 18.

Freſnes.

Es freſnes de leur nature demandent le païs bas & aquatique, & y viennent en plus grand' abondance qu'és païs hauts : parquoy communément ſe doiuent planter és païs bas & aquatiques, non pas tant que les ſaulx, peuples, & aulnes. Toutesfois encores ſe peuuent ils planter en lieux moyens, & y viennent bien les ormes.

Ormes.

Leur propre nature eſt d'eſtre en vallees humides où ils profitent grandement, & viennent à grãd hauteur, droicteur, & grand beauté de bois. Toutesfois c'eſt vn bois commun qui ſe peut planter en toutes ſortes de terroirs, combien qu'és terroirs gras & humides ils profitent beaucoup mieux, qu'en terres moyẽnes : mais ils craignent fort les terroirs ſecs, aſpres, rudes & ſablons, ſ'ils ne ſont meſlez d'humidité.

Ormes de trois ſortes.

Or des ormes il y en a de trois ſortes : l'vne eſt de celles qui ont la fueille petite & la tige noire : la deuxieſme à la fueille large & la tige aſſez blanche : la troiſieſme de ceux qui ont la fueille fort large, verte, & belle, & la tige quaſi toute blanche : & les deux dernieres ſortes ce ſont celles qu'il faut choiſir pour planter : car ils ont plus grande croiſſance, & profitent mieux, outre ce qu'ils ſont plus beaux, iettent plus de bois, & plus de couuerture.

Maſle & femelle és ormes.

De ces trois ſortes il y a les maſles & femelles : nous appelons les femelles ceux qui portent plus de fruit & plus groſſe ſemence : les maſles, ceux qui ſont moindres, & portent leur fruit de ſemence au milieu des fueilles, tellement qu'il ſemble qu'il ne porte point de fruit ny ſemence. Et pour ceſte cauſe y a pluſieurs auĉteurs en l'agriculture, qui ont affermé que ledit arbre ne portoit point de ſemence, & qu'il venoit de

Tremellius.

plant ou de reiect, de laquelle opinion a eſté Tremellius. Toutesfois il eſt certain que chacune fueille porte fruit enfermé au milieu de la fueille de l'arbre duquel vient l'orme quand il eſt ſemé conuenablemẽt. Ceſte opinion tient Columelle, & l'experience le monſtre : il fait double difference des

Collumelle li. 5. cap. 5.

ormes, appellant l'vne ſorte, les plus beaux & plus hauts, ormes de Gaule, l'autre ſorte, ormes Italiques. Et ſi de ces plus beaux il ſ'en peut trouuer, on les doit planter, d'autant qu'ils

Theophraſte.

croiſſent pluſtoſt, & iettent plus de bois : Theophraſte & les autres

autres aucteurs leur donnent moins de difference selon les païs où croissent lesdits arbres. Ie les ay voulu mieux declairer à l'espece de la fueille & du bois, pour les cognoistre plus aisément.

Auec ceste sorte d'arbres on y peut mettre les Erables, pour-ce qu'ils aprochent de la uature de l'orme: demandent terre pareille, grasse & humide, viennent comme les ormes en toutes terres mouuees, iettent en peu de temps grandes branches, & peu de verdure: ceſt arbre à la tige fort blanche, porte les fueilles petites, en façon de treffles, & n'acueille pas souuẽt vermine. Erables.

Le fresne est au contraire, qui accueille tant de vermine, que souuent lon voit toutes ses fueilles rongees, & gastees de petits trous, de ceste sorte d'arbres, tant d'ormes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croist le plustost, & qui iette le plus de bois en peu de temps. Fresne.

Des chastaigniers. *Chap. 19.*

LE chastaignier est arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme & bon à bastir pour soustenir les vignes, & faire autres ouurages, qui se font de chesnes, laquelle vient de la semence de la chastaigne, qui se seme de mesme façon que le gland, & vient & iette plustost son bois, & plus vertueux, & est commun en toutes terres: mesmement il reprend bien en terres sablonneuses, ayant sur tout les lieux exposez à la chaleur du soleil: car il desire les costaux & montagnes froides, regardant Septentrion.

La semence des chastaignes se pert aucunesfois, comme celle du gland: ou par trop de seichereſſe, qui ne peut germer, ou par trop d'eau qui fait pourrir la chastaigne & gland en la terre: ou par les bestes, taupes, mulots, & telle sorte de bestes qui mangent & endommagent la chastaigne & gland dedans terre.

Le plant du chastaignier & du chesne est pareil, & aussi le labour: & qui les veut faire fort ietter, on les peut coupper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont plãtez, & non plustost & au cõmencemẽt du printemps, qui les fait ietter au double.

Et y a danger d'y mettre le fer pour les coupper ou les esmonder plustost: car cela souuent les fait mourir. Et s'il suruient quelques branches & reiect le long de la tige à la premiere, deuxiesme & troisiesme, on peut au commencement qu'ils croissent les abattre, & rompre à la main pendant qu'ils sont tendres & ieunes, sans y mettre le cousteau, qui est le meilleur.

Des chesnes & de leur difference, charmes, fousteaux, & semblable bois. Chap. 20.

LE chesne c'est l'arbre du plus de fruit & de plus grande commodité qu'arbre qui soit en la Gaule. Parce és anciens bois & forests lon a tousiours gardé les bois de ceste espece, comme les plus necessaires & profitables.

Difference des chesnes.

De ceste sorte d'arbres, on met trois differences: & de chacune difference, combien qu'au vulgaire ils portent tous le nom du chesne, toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appelant l'vne sorte robur: l'autre quercus: l'autre ilex.

Robur. Quercus. Ilex.

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a vne sorte de chesnes qui sont gros & robustes, ayans la tige par bas fort grosse, nouëuse & forte, ayant grandes racines & estendues par la terre, & au dessus de la tige qui est assez courte, il porte plusieurs & grand quantité de branches grosses, estendues, & longues, qui contiénent grand païs: & pour ceste raison sont à grande distance les vns des autres, pour le païs qu'il faut à loger leur branchage.

Ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffage, que bois de bastiment, pource qu'il porte tige couuerte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortues, & renuersees. De ceste sorte se voyent plusieurs forests, où les arbres sont gros & courts, & en longue distance, & fort estalez par le dessus.

L'autre sorte est, des chesnes qui ont la tige assez grosse, & longue comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq branches assez hautes,

& assez droites, & ne sont espandues ne la tige tant couuerte comme du precedent: & ceste sorte de bois est bonne pour poultres, & grosses pieces de bois, qui se mettent en bastiment, aussi pour scier & mettre en fente, pource qu'il n'est nouëux & dur comme le precedẽt: & de ceste sorte se voyent aussi plusieurs forests en France, qui sont plus serrees & garnies de bois, que les autres dont ie viens de parler, à cause que les branches montent plus droit, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est des chesnes qui ont la tige menue, fort droitte, qui monte sept ou huit toises de haut sans branches, & au bout de la hauteur de la tige porte peu de branchage, & de bois, tellement que tout le bois est en tige, & semble que le dessus soit seulement vn bouquet. Et ceste sorte de bois est fort pressé, les pieds des chesnes pres l'vn de l'autre, & se mõtent ensemblément en grande hauteur & droicteur, qui sont forests fort profitables pour faire toutes sortes de bastimens, tant pour soliueaux, que toute sorte de long & moyen bois, qui sert à maisonner, & faire couuerture. Et de ceste sorte de bois en y a plusieurs forests en ce païs.

Toutes ces trois sortes portent gland & pareille fueille, sinon que les vns les portent plus larges, les autres moyennes, & les autres moindres, aussi elles ont le glãd les vns plus long & plus gros, les autres plus gros & plus courts, les autres plus menus & plus longs.

Encores de ces trois sortes de chesnes, y a en chacune sorte les masles & femelles. Les femelles s'appellent communément comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruit, & les plus puissants. Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grand abondance de fruit des femelles: par ainsi l'autre sorte des masles sera de ceux qui raportent le moins de fruit quand ils rapportent fruit, ou quand ils sont steriles: on appelle steriles, les masles: & les fructueux, les femelles. Theophraste met vne autre difference d'autres qui sont steriles, dont ie n'entends escrire pour le present pour estre bref, & remettant ceux qui le voudront voir bien au long à Theophraste en son tiers liure De historia plantarum, au tiltre de Robore: aussi pareillemẽt de tous les autres arbres dont ie me tairay, pour n'exceder mon premier propos.

Masle & femelle és chesnes.

Theophraste.

Sterile, masle: fructueux, femelle.

Toutes ces sortes de chesnes sont de grande & longue vie, Vie des chesnes.

Cent ans à croiſtre: cét en eſtat: cét à deſcroiſtre

tellement qu'on leur donne vie, & duree iuſques à trois cents ans: à croiſtre cent, en eſtat cent, & cent à deſcroiſtre: ce qui ſe peut voir par les anciennes foreſts.

Et d'autant que ceſt arbre croiſt tard, & meurt tard, il ne ſe faut point eſmerueiller, ſi l'orme, le freſne, erable & autres bois mis en pareille & auſsi bonne terre, iette plus puiſſammẽt bois que les cheſnes, la cauſe eſt que la nature deſdits arbres, eſt de pluſtoſt croiſtre, & de pluſtoſt mourir: & la nature du cheſne de venir lentement, croiſtre longuement, & mourir tard: & ne peut on auancer la nature, comme il ſe peut voir en vn cheual, qui eſt parfait en grandeur, en cinq ans, & l'homme en vingt cinq ſeulement: ainſi l'aage de l'vn eſt plus longue que de l'autre.

Cheual parfait en cinq ans: l'hõme en vingt cinq

Ie dy cecy, pour ceux qui veulent auoir bois incontinent, car ils doiuent planter ſeulement des freſnes, ormes & erables qui viennent puiſſamment, & incontinent, & iettent plus de bois en ſix ans, que le cheſne en dix.

Auſsi ceux qui veulent auoir du bois plus plaiſant, plus de profit & perpetuel, combien qu'ils ſoyent plus tardifs, il faut planter du cheſne, des chaſtaignes, charmes, & fouſteaux, leſquels charmes & fouſteaux ſont d'aſſez longue venuë, & grãde duree, & iettent aſſez petit reiet, comme les cheſnes, tellement que ſe ſont arbres d'vne meſme ſorte & croiſſance: & qu'il faut planter d'vne meſme façon, & en meſme tẽps, comme deſſus eſt dit.

Terre à cheſne.

Il eſt bien vray que le cheſne demande la terre graſſe, bõne, & qu'elle ne ſoit aquatique, ainſi que le charme, & fouſteau: toutesfois le charme & fouſteau viendra plus aiſément en païs & terre pierreuſe, combien que quelque ſorte d'arbre que ce ſoit, tant plus ils ſont plantez en bonne terre, tant mieux viennent.

Mais il y en y à qui naturellement demandent bonne terre, comme le cheſne, ſi on veut qu'il profite bien, ſ'il ſe met en moyenne, il profite moyennement ſ'il ſe met en malaiſe, il eſt malaiſé le faire profiter, & ne fait que rabougrir: toutesfois les charmes & fouſteaux viẽnent en moyennes terres, & peuuent bien profiter en terres pierreuſes.

On ouure les foſſes de bonne heure, comme cy deuant à eſté eſcrit, & ſe plantent tous leſdits arbres plus commodement au mois de Feburier, apres l'hyuer rompu, comme touſ-

iours à eſté dit.

Et pource que i'ay propoſé de proceder par abbregé, pour ne paſſer point outre mõ entrepriſe, il ſuffira de ce petit memoire, renuoyant ceux qui voudront voir la ſcience au long, à tant de liures d'Agriculture, qui traittent entieremẽt toutes les parties d'icelles, leſquelles ſont aſſez communes à vn chacun, ou lõ pourra voir à ſuffiſance ce que i'ay differé de traitter pour euiter prolixité.

PARC AVX BESTES SAVVAGES.

L'aſsiette du parc, & gouuernement des beſtes ſauuages y contenues. Chap. 21.

AFin que ne delaiſsiõs rien en noſtre maiſon Ruſtique, dequoy le pere de famille & ſeigneur de la meſtairie ne puiſſe tirer profit: & prẽdre ſon plaiſir, voulons ſelon la commodité du lieu, que lon face des parcs pres de la meſtairie, eſquels on tiennent enclos, lieures, cheureux, ſangliers, & ſemblables beſtes ſauuages: afin que le maiſtre & ſeigneur du lieu ſe puiſſe quelquesfois reſiouïr, & prendre ſes esbats à voir la chaſſe de ſes beſtes: & ſ'il eſtoit beſoing de faire vn banquet, qu'on trouuaſt de la viãde auſsi preſte qu'en vne cuiſine ou gardemanger: outre la vente que tous les ans le bon meſnager peut faire de telles beſtes. Profit du parc.

L'aſsiette du parc doit eſtre ſ'il eſt poſsible dans le bois de haute fuſtaye, en lieu enclos & fermé de murailles, faites de pierre de moellon, ou de cloiſons baſtyes de pauls de cheſne. Aſsiette du parc

Par ce lieu doit paſſer vn ruiſſeau, ou quelque ſource de fontaines, ou à faute d'eau viſue & naturelle, faudra approprier foſſes & mares maſſonnees & cimentees, pour receuoir & garder l'eau de la pluye.

Et faut qu'en ce lieu y ait a force des terres herbues & arbres portants fruits: entre tous les arbres, on eſtime beaucoup pour les beſtes ſauuages, les fruits de cheſnes, pommiers, poiriers ſauuages, arboſiers & d'autres ſemblables. Nourriture des beſtes ſauuages.

Toutesfois vn bon pere de famille ne doit eſtre contẽt des biẽs que la terre leur dõne d'elle meſme: mais en la ſaiſon que la terre n'apporte rien, & n'y a point de paſture és foreſts, leur faudra donner de ce qu'on a gardé des meſtiues, & les nourrir d'orge, de pur froument, de ſebues, de marc de vin.

Et afin que les beſtes ſauuages cognoiſſent qu'on leur dõne à manger, il faudra en auoir vne ou deux appriuoiſees à la maiſon, & les mettre dans le parc : elles courront par tout & amaſſeront les autres, & les ameneront à la paſture. Et ne faut faire ſeulement cela en hyuer, mais auſsi quand elles ſeront pleines, & auront des faons & petits, pour mieux les nourrir. Parquoy lon doit ſouuent aduiſer ſ'il y en a aucunes qui ayẽt faonné, pour leur donner du grain.

Le ſanglier enuieillit quatre ans paſſez.

Il ne faudra laiſſer enuieillir vn ſanglier plus de quatre ans: car il croiſt iuſques à ce temps la: & apres il amaigriſt de vieilleſſe : parquoy pendant qu'il eſt en ſa force & beauté, le faut vendre.

On peut bien garder long temps vn cerf: car il eſt long temps ieune, & vit longuement.

HAIRONNIERE.

L'aßiette de la haironniere & gouuernement du hairon. *Chap.* 22.

NOus auõs parlé au premier liure, de quelques oyſeaux eſtranges & ſauuages, comme paons poulles d'Inde, Faiſans & gelinotes, & diſons eſtre grande curioſité de les nourrir : nous en pourrons autãt dire ou plus du hairon, car en ceſt oyſeau n'y à que deſpence ſans profit aucun : bien eſt vray que les princes & grands ſeigneurs qui ayment la chaſſe peuuent receuoir quelque plaiſir & contentement au vol de l'eſpriuier, pour la priſe du hairon, meſme receuoir quelque volupté de gueule, au manger de la chair du hairon, auſsi dit on que le hairon eſt viande royale : mais ce plaiſir couſte doublement : poſons donc le cas que le pere de famille & maiſtre de noſtre maiſon Ruſtique, ſoit prince ou grand ſeigneur, & qu'il ſe delecte à toute ſorte de chaſſe & à richeſſe de gueule, il ſe pourra faire qu'il prendra quelque fois ſes esbats au hairon, ſoit pour la chaſſe, ou pour la viande : ne ſera dõc outre raiſon, ſi nous touchons quelque petit mot de la haironniere, afin que n'obmettions rien en general de tout ce que peut eſtre neceſſaire, pour la beauté & perfection de noſtre maiſon Ruſtique.

Donc pour baſtir vne haironnerie, qui apporte non ſeulement plaiſir, mais auſsi profit à ſon ſeigneur, faut premieremẽt cõſiderer que le hairon eſt vn oyſeau iournallier, ſolitaire aſſez phantaſque, & qui ne fait ſa demeure, ſinon en lieu ou il ſe plaiſt bien fort: qu'eſt cauſe qu'en tous lieux indifferemment la haironnerie ne ſe doit poſer, mais ſeulement au lieu & place où lon aura coniecture que le hairon paſſant, à commencé à faire quelque poſe & aſsiette, comme en lieu qui luy eſt le plus plaiſant. Aſsiette de la haironniere.

Car la haironniere doit eſtre baſtie pour deux occaſions: l'vne pour nourrir des hairons, à fin que quand il plaira au ſeigneur de chaſſer au hairon, ou faire quelque banquet magnifique & ſomptueux, il ait des hairons à ſon cõmandement: l'autre occaſion, pour attraire les hairons paſſants, car le hairon enfermé & enclos en la haironnerie, appelle les paſſants, leſquels ayants ouï la voix du hairon enfermé, ſ'arreſtent, & font leurs nids ſur le tect de la haironniere, d'où aduient que ayants fait leurs œufs, incontinent on prend leurs petits pour les enclorre & enfermer en la haironniere. Deux occaſions du baſtiment de la haironniere.

Concluons donc qu'auant que baſtir la haironniere, faut auoir eſgard ſoigneux à la commodité du lieu, à ſçauoir, ſi en ce lieu le hairon ſ'eſt autresfois pleu: car ſi lon enferme le hairon en lieu où il ne ſe plaiſe, ne fera aucun fruit, mais mourra incontinent.

Encor faut-il que par le milieu de la haironniere paſſe quelque ruiſſeau d'eau courante, car le hairon eſt vn oiſeau aquatique, qui ſe paiſt & ſe delecte aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poiſſons ſemblables vifs.

Le baſtiment de la haironniere doit eſtre tout à iour & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur de ſix toiſes par bas, & bien couuert par deſſus, à fin que les hairons paſſants puiſſent commodément faire leurs nids ſur la haironniere. Baſtiment de la haironniere.

Leur nourriture ſera d'anguilles viſues & autres ſemblables poiſſons, aucunesfois d'ẽtrailles, meſme de chair de loups & chiens decouppee menu: & leur faut donner à manger leur ſaoul, afin de les engraiſſer pour la chaſſe, & pour les bãquets non pour en auoir engence: car peu de hairons ſ'addonnent à pondre en ſeruitude. Nourriture du hairon.

Ie diray en paſſant, que ſi le ſeigneur pour prendre ſon eſ-

Lieu pour voler le hairon.

bat au vol du hairon, prẽd quelque hairon en la haironniere, ne doit le voler pres la haironniere, mais bien loing, autremẽt il eſtrangeroit les hairons tant paſſants qu'enfermez : car les paſſants ne voudroyent plus faire leur nid ſur le tect de la haironniere : & les enfermez ſe faſcheroyent & auroyent crainte du ſemblable.

LA VENERIE, OV LA CHASSE.

Qu'il y a trois ſortes de chaſſe. Chap. 23.

SViuant noſtre deſſaing traitterons vn petit mot de la chaſſe, non pas que voulions que noſtre pere de famille ſadonne à la chaſſe autrement, ſinon pour prendre quelquesfois ſes esbats, encor en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir, ou de ſetarder en ſa maiſon.

Trois ſortes de chaſſe.

Or il y a trois ſortes de chaſſe, l'vne aux poiſſons : l'autre aux oiſeaux : la tierce aux beſtes à quatre pieds, quels ſont cerfs, cheureuls, ſangliers, lieures.

En toutes les trois ſortes ſe pourra exercer le ſeigneur de noſtre maiſon ruſtique, mais principalement à la chaſſe des beſtes à quatre pieds : car la premiere appartient aux ſeruiteurs du fermier, qui aux iours de feſtes ſe doiuent amuſer à peſcher poiſſons à la ligne, ou au manequin à fin qu'ils ayent quelque ſurcroiſt de viande pour leur reciner ou ſoupper : la chaſſe aux oiſeaux eſt aucunement delectable, toutesfois ſi nous voulons croire Platon, pluſtoſt ſeruile que liberale : la chaſſe aux beſtes à quatres pieds, comme honeſte exercice, a eſté receuë de tous temps, & permiſe ſelon les loix, principalement celle qui n'eſt point nocturne, & qui ſ'entreprend non par oiſiueté & contentement de labeur, mais pour aquerir vne plus grande promptitude, agilité, alacrité, & force de corps : quoy qu'en ſoit, le maiſtre de noſtre maiſon ruſtique, principalemẽt ſ'il eſt grand ſeigneur, pourra ſexercer quelquesfois & prendre ſes esbats à la chaſſe apres auoir donné ordre à toutes ſes affaires, tant de ville, que de ſa maiſon champaiſtre.

Le profit de la chaſſe aux beſtes à quatre pieds.

LA

LA CHASSE, OV VENERIE DV CERF.

Quels chiens ſont bons pour la chaſſe. Chap. 24.

LA chaſſe des beſtes à quatre pieds, cõme cerf, ſanglier, cheureul, lieure: ſe fait principalemẽt auec chiens cheuaux, & force de corps: aucunesfois auec les cordes & rets, & quelquesfois auec les toilles: mais ces deux façons de prendre les beſtes ſont pluſtoſt pour les fetards, puſillanimes, & couards, que pour gens de fait, qui ayment la chaſſe plus pour l'exercice du corps & leur plaiſir, que pour le contentement de la gueule.

Les chiens courants, qui ſont deſdiez à la chaſſe, ſont de quatre ſortes: quand au pelage, blancs, fauues, gris, & noirs. Quatre ſortes de chiens de chaſſe.

Les blãcs ſont les meilleurs: car ils ſont de haut nez, viſtes, ardents, & qui ne laiſſent iamais à chaſſer, pour chaleur qui puiſſe durer, ſans ſe rõpre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes: toutesfois ils veulent eſtre accompagnez de piqueurs, & craignent vn peu l'eau, principalement en hyuer, quand le temps eſt froid. Blancs.

Les fauues les ſecondent, & ſont de grand cueur, d'entrepriſe, & de haut nez, gardans bien le chauge: quaſi du naturel des blancs, excepté qu'ils ſont plus opiniaſtres, & mal aiſez à dreſſer, & n'endurent pas ſi bien les chaleurs: ils ſont toutesfois plus viſtes & plus ardents, & ne craignent ny les eaux ny le froid, & courent ſeurement & de grande hardieſſe, & ayment communemẽt le cerf, ſur toutes autres beſtes, & ne font cas des lieures. Fauues. Chauge, c'eſt à dire, ruſe du cerf

Les gris courent bien toutes beſtes qu'on leur voudra faire chaſſer, mais ne ſont ſi viſtes ne ſi vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les iambes fauues, tirantes ſur le blanc: ce neantmoins ardents & de grand cueur. Chiens gris.

Les noirs ſont puiſſants de corſage, toutesfois ils ont les iambes baſſes & courtes: auſsi ne ſont ils pas viſtes, combien qu'ils ſoyent de haut nez, ne craignans les eaux ny les froidures: & deſirent plus les beſtes puantes, comme ſangliers, re- Chiens noirs.

gnards & leurs semblables, qu'autres, par-ce qu'ils ne se sentent pas le cueur, ny la vistesse, pour courir & prendre les bestes legeres.

Or par-ce que lon dit communément que de toute taille, bon chien, il se peut faire que le pelage ne face pas beaucoup à la bonté du chien, & qu'en toute sorte de pelage se trouuent de fort bons & beaux chiens: pour ceste cause, il faut qu'vn chien de quelque pelage qu'il soit pour estre beau & bon, ait les signes qui s'ensuiuēt. La teste moyennement grosse, plustost longue que camuse: les nazeaux gros & ouuerts, les oreilles larges & de moyenne espesseur: les reins courbez: le rable gros: les hanches grosses & larges: la cuisse trousse: le iarret droit, biē herpé: la queüe grosse pres des reins, & le reste greslé iusques au bout: le poil de dessoubs le ventre rude: la iambe grosse: la patte du pied seiche, & en forme de celle d'vn Regnard: les ongles gros: le derriere autant haut que le deuant. Le masle doit estre court & courbé, & la lyce longue.

Les signes d'vn bō chiē de chasse

La signification des signes de bō chien de chasse.

La signification de ces signes est telle: les nazeaux ouuerts signifient le chien de haut nez: les reins courbez & le iarret droit, denotent la vistesse: la queüe grosse pres des reins, longue & deliee au bout, signifie bonne force aux reins, & que le chien est de bonne halene: le poil rude, au dessoubs du ventre demonstre qu'il est penible, ne craignant point les eaux, ny le froid: la iambe grosse, le pied de Regnard, & les ongles gros, denotent qu'il n'à point le pied gras, & qu'il est fort sur ses membres, pour courir longuement sans s'aggrauer.

Le chenin aux chiens de chasse.

Lon doit nourrir les chiens courants, tous ensemble en vn chenin propre & commode, à fin qu'ils se cognoissent & entendent, par-ce que ceux qui sont nourris ensemble, s'entendent & amentent mieux que ne font les chiens amassez & prins de diuers lieux.

Nourriture des chiens de chasse. Pain.

Leur nourriture sera de pain, fait de tiers fourment, tiers orge, & tiers seigle: d'autant qu'ainsi mixtionné, il les entretient frais & gras, & les garentit de plusieurs maladies: que s'il n'y auoit que du seigle, il les feroit trop vuider: si du fourment pur, il leur rendroit le ventre par trop dur: parquoy faut mixtionner & messer l'vn auec l'autre. On leur doit donner des carnages en temps d'hyuer, principalement à ceux qui sont maigres & courent le cerf: mais à ceux qui courent le lieure, iamais, de crainte qu'ils ne s'acharnēt aux grosses bestes,

Carnage.

& ne facent cas des lieures, qui ſe mettent communément parmy le beſtial priué, pour ſe deffaire des chiens, & lors pourroyent laiſſer aller le lieure pour courir apres le beſtial priué : mais chiens qui courent le cerf ne le feroyent, parce que le cerf eſt de plus grand vent & ſentiment que le lieure: auſsi que ſa chair leur eſt plus friande & delicate que nulle autre. Les meilleurs carnages qu'on leur pourroit donner, & qui les renforciroyent le plus, ſont aſnes & mulets: quant aux beufs vaches & leurs ſemblables, la chair leur eſt de plus aigre ſubſtance, le carnage qu'on leur donne doit eſtre premierement eſcorché, afin qu'ils n'ayent pas la cognoiſſance de la beſte, ne de ſon poil : les bons veneurs font grand cas des potages faits de chair de brebis, de cheures & de teſte de beuf, pour les chiens maigres, qui courent le lieure : & faut meſler aucunesfois parmy ces potages quelque peu de ſouffre, pour les eſchauffer. Potages.

Si les chiens ſont malades, faudra vſer des remedes ſuyuants : pour les pouls, puces & autres vermines, deſquels les chiens ſe chargent ſouuentesfois, principalement par les grãdes chaleurs faut les baingner, ou pour le moins lauer & bouchonner, auec decoction faite en bonne quantité, auec dix bonnes poingnees de creſſon ſauuage, mariolaine ſauuage, ſaulge, romarin, ruë, patience : & ſix poingnees de ſel, le tout bien cuit à la conſumption des herbes. Maladies des chiens de chaſſe. Pouls, puces, & vermine.

Pour faire cheoir les vers, faut detremper de la poix-reſine en poudre, aloé en poudre, chaulx vifue en poudre, ſouffre vif en poudre, le tout en fiel de beuf, & de ceſte liqueur frotter le lieu qui ſera infecté de vers. Vers.

Quand les chiens ſont mords de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'vn apres l'autre, dãs vne pippe pleine d'eau marine, ou au defaut d'eau marine, d'eau ou lon aura fait fondre quatre boiſſeaux de ſel : cela l'empeſchera d'enrager. Et ſi la duict que tu n'y aye donné aſſez ſoudain remede, & que le chien ait deſia encouru la rage afin que tu preſerue les autres du meſme mal, tu ſeras ſoingneux que le chien enragé ne coure point, & le tueras incontinent : car de donner remede à telle rage, il eſt du tout impoſsible : les ſignes de telle rage ſont, la queüe leuee & toute droite: la gueule fort noire ſans eſcume: regard triſte & de trauers. Morſure de chiens ou loups enragez. Signes de la rage.

Contre la galle, dartres, gratelles & rongnes des chiens, Galle, dartres, gratelles, rõgnes

faut prendre trois liures d'huile de noix, vne liure & demie d'huile de cade, deux liures de vieil oingt, trois liures de miel commun, liure & demie de vinaigre, le tout faire bouillir ensemble iusques à la consumption de la moitié du vinaigre, puis adiouster poix-resine, & poix cõmune, de chacun deux liures & demie, cyre neufue, demie liure : faire le tout fondre ensemble, puis ietter les poudres qui s'ensuiuẽt, liure & demie de soulphre, deux liures de coperose recuite, douze onces de verd de gris, & en faire vnguent: mais auant que les frotter de ceſt vnguent, les faut lauer auec de l'eau & du sel.

Blessure des sangliers. Les chiens sont souuent blessez des sangliers en plusieurs parties de leurs corps, & selon les lieux & endroits où ils serõt blessez, il se faut gouuerner pour les penser : si la playe est au ventre, & que les trippes en sortent sans estre offensees, les faudra remettre premieremẽt, puis mettre au dedans du vẽtre au droit du trou, vne laische de lard, & couldre la peau par dessus, mais à tous les points d'aiguille, faut nouër le filet, & le coupper à chacun point: autãt en fera lon par toutes les blessures qui serõt aux autres lieux y mettãt tousiours vn lardon.

Playes. Pour les playes des chiens, le ius de la fueille de chou rouge est le souuerain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement.

Chancres d'oreilles. Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens: prenez vne drachme de sauõ, de tartre, sel ammoniac, soulfre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble auec vinaigre blanc & eau forte, & en frottez par neuf matins le chancre.

Morsonture. Si les chiens apres auoir couru par verglats, & autre mauuais temps : ou nagé és riuieres & estangs à la poursuitte des bestes sont morsondus : incontinent qu'ils seront de retour à leur chenin, les faut chauffer & seicher à vn grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abattre la fange.

Escorchure des pieds. Souuẽtesfois en courant par les cãpaignes & rochers, ils s'escorchẽt les pieds: à quoy sera bon premieremẽt leur lauer les pieds auec eau & sel, puis faire cataplasme de moyeux d'œufs battus auec fort vinaigre & ius de l'herbe nommee pilosselle.

Huttement. Si en courant auront esté heurtez en quelque partie de leur corps du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu, auec racine de grãde consoude, emplastre de meliot, huile rosat, autant d'vn q̃ d'autre : & auãt que appliquer l'emplastre, oster le poil du lieu où sera la douleur.

Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chaſſe. Chap. 25.

CE n'eſt aſſez d'auoir nombre de bõs & beaux chiens, qui ayent les marques de bonté & de beauté qu'auons cy deuant mentionné, encor eſt-il beſoing les dreſſer & façonner pour la chaſſe : faudra donc que leur gouuerneur en premier lieu leur face entendre le ſon de la trompe: à nager & accouſtumer l'eau, à fin qu'ils ſoyent plus prompts & adroits à pourſuiure la beſte ſ'il aduient qu'elle ſe ſaune dans riuieres courantes ou eſtangs : puis apres les mener vne fois la ſemaine pour le plus aux champs, non pas toutesfois auant l'aage de ſeize ou dixhuit mois, car auant ce temps, ils ne ſont du tout renforcez ny aſſeurez de leur membre. Sur tout faut bien aduiſer à quelle chaſſe on les veut adonner, ſoit à courir le cerf, ou la biche, ou le ſanglier, ou le lieure, car telle beſte que leur ferez courir la premiere fois, de telle leur en ſouuiendra touſiours, principalement ſi vous leur en donnez curee.

Entendre ſon de trompe.
Nager.

Ne les faut faire courir au matin, ſ'il eſt poſsible, parce que ſ'ils ont accouſtumé la fraiſcheur du matin, & viennent à courir ſur le haut du iour, ayant ſenty la chaleur du ſoleil, ne voudront plus chaſſer.

Lon ne doit dreſſer ieunes chiens dedans les toiles, parce que la beſte ne fait que tournoyer, & par ainſi peut eſtre veuë de tous coſtez, & à toutes heures: & ſi on les fait courir apres hors des toiles, & que la beſte ſ'eſlongne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroyent incontinent.

Pour le meilleur ſera, à fin de les mieux façonner & dreſſer, mettre les ieunes tous enſemble auec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut cognoiſtre le cerf & ſçauoir ſon giſte auant que le courir. Chap. 26.

LEs Rois, princes & grãds ſeigneurs à qui appartient la chaſſe du cerf, non à d'autres, n'ont couſtume de courir le cerf, auant qu'ils ayent entendu de leur veneur, quel eſt le cerf, ieune ou vieil, beau, grand, & qui merite d'eſtre chaſſé : puis où eſt le giſte du cerf.

La chaſſe appartient aux grands ſeigneurs.

Les signes & aage du cerf.

Or le veneur cognoistra l'aage & beauté du cerf par le iugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portees, des fumees, des alleures, des abateures & fouleures, & des frayeurs.

Forme du pied.

La sole du pied grande & large: le talon gros & large: la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied, large & ouuerte: la iambe large: les os gros, courts, & point tranchants: la pince ronde & grosse, sont marques de cerfs vieux. Plus, les vieux cerfs en leurs alleures ne passent iamais le pied de derriere outre celuy de deuãt, mais demeure apres de quatre doigts pour le moins: ce que ne font pas les ieunes cerfs: car en leurs alleures le pied de derriere outrepasse celuy de deuant, comme fait vne mule qui va l'amble: la biche a communément le pied long, estroit & creux, auec petits os tranchants.

Biche.

Fumees du cerf.

Les fumees, c'est à dire, les crottes & excrements des cerfs, ne sont semblables en tout temps: car les vnes sont formees, les autres en torches, les autres en plateaux: au mois d'Auril & May, les vieux cerfs iettent fumees en plateaux: & si elles sont larges, grosses, & espesses, c'est signe qu'ils sont cerfs de dix cors, c'est à dire, de dix petites cornes sortants du marrain. Au mois de Iuing & de Iuillet, ils rendent leurs fumees en grosses torches bien molles: toutesfois il y en a quelques vns qui les iettent encores en plateaux iusques à la my Iuin. Et depuis la my Iuillet iusques à la fin d'Aoust, leurs fumees sont formees grosses, longues, & nouëes, bien martelees, ointes ou dorees: voila comme lon pourra distinguer les cerfs de dix cors, d'auec les vieux.

Portees.

Les portees du cerf, sont dites, quand le cerf passe par vn bois branchu & hurte auec sa teste aux branches des arbres: d'où aduient que si la teste du cerf est haute & large, les portees seront peu larges: or la cognoissance que peut auoir le veneur des portees, n'est sinon que depuis Iuillet iusques en Mars: car les autres quatre mois, à sçauoir, Mars, Auril, May, & Iuing, les cerfs muent & iettẽt leurs testes, c'est à dire, leurs cornes: vray qu'ils commencent dés le mois d'Auril à pousser bosses nouuelles, & comme le soleil haussera, & que le viandy croistra & durcira, aussi leur teste croistra & augmentera: & dés la moitié de Iuing leurs testes seront fumees de ce qu'elles doiuent porter toute l'annee, pourueu qu'ils soyent

En quel temps les cerfs muent leurs cornes.

en bon païs de gaignages & n'ayent point d'ennuy: des cornettes de leur teſte, on pourra iuger ſemblablement de leur aage: car au premier an n'ont encor teſtes: au ſecond, ont leur premieres teſtes, que lon appelle dagues: au tiers, quatre, ſix, ou huit cornettes: au quart, huit ou dix cornettes: au cinquieſme, dix ou douze: au ſixieſme, douze, quatorze ou ſeize: au ſeptieſme, leurs teſtes ſont marquees & ſemees de tout ce qu'elles porteront iamais, & ne multiplient plus, ſinon en groſſeur: on cognoiſtra toutesfois touſiours les vieux, quand ils ont le tour de la meule large & gros, la perche groſſe bien brunie, & bien perlee, droitte, teſtes larges & ouuertes, pluſtoſt que rouees.

Iugement de l'aage de cerfs par leurs cornes

Teſte de vieil cerf.

Par les alleures, le veneur pourra iuger ſi le cerf eſt grand & long, & ſ'il courra longuement deuant les chiens: car tous cerfs qui ont longues alleures, courent plus longuement que ceux qui les ont courtes, & ſont plus viſtes, plus legers & de meilleure halaine.

Alleures du cerf

Lon cognoiſt ſi le cerf eſt haut ſur iambes, & ſemblablement de quelle groſſeur & eſpeſſeur eſt ſon corps, en regardant l'endroit par ou il eſt entré au fort, és fougeres, & menus bois, leſquels il aura laiſſez entre ſes iambes: car de quelle hauteur il les aura abbatus auec le vẽtre, de telle hauteur ſur iambes doit eſtre iugé. La groſſeur du corps ſ'apperçoit aux deux coſtez, la ou ſon corps aura touché, car il y aura briſé & rompu les brãches ſeiches, des deux coſtez: & par la pourrez meſurer ſa groſſeur.

Abbatures & fouleures du cerf

Quant au frayoüer, les cerfs tant plus ſont ils vieux, tant pluſtoſt vont frayer, & encor aux groſſes arbres: parquoy quãd le veneur verra que les branches de l'arbre ſeront heurtees & rompuës, alors cognoiſtra la hauteur & largeur de la teſte du cerf: combien que ces ſignes ſoyent fort obſcurs.

Frayoüer du cerf.

Au ſurplus il ſe peut faire que le veneur par les ſignes cy deſſus deſcrits ait la cognoiſſance de l'aage & beauté du cerf, mais ſoit encor ignorant & incertain de ſon giſte, & lieu ou il le puiſſe deſtourner: parquoy pour en eſtre aſſeuré faut qu'il ait vn limier qui ſoit fort bon explorateur, & ait l'odorat & ſentiment fort exquis: afin de pouuoir plus facilement ſentir la traſſe & voyes du cerf: & ce pendãt le veneur ne doit eſtre ignorant des lieux en general eſquels le cerf ſe retire, leſquels ſont diuers, ſelon les mois & ſaiſons de l'an: car les cerfs chan-

Cognoiſſance du lieu où ſe retire le cerf.

Le cerf change de lieu tous les mois.

gent de lieu & viandis tous les mois, ſelon que le ſoleil hauſſe, à ceſte cauſe au mois de Nouembre, faut cercher les cerfs aux brandes & bruyeres, deſquelles ils vont viander les pointes & fleurs pour ſe remettre en nature apres le rut. En Decembre ils ſe retirẽt au profond des foreſts, pour auoir l'abry des vẽts froids, neiges & verglas. En Ianuier font leur aſsiette aux ailes des foreſts, & võt aux gaignages, aux bleds verds, comme ſeigles, & leurs ſemblables. En Feburier & Mars, par-ce qu'ils muent & iettent leurs teſtes, ſe muſſent aux buiſſons, eſquels ils demeurẽt tout le mois d'Apuril & May. En Iuing & Iuillet, ils vont aux tailles & aux grains, & alors ſont en leur grãd venaiſon: ils vont auſsi à l'eau à cauſe de la ſeichereſſe treſgrãde qui les altere, & auſsi de la vehemẽte chaleur & ſeichereſſe qui oſte la roſee & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laiſſent leurs buiſſons, & vont au rut, & alors n'ont point de lieu ne de viandis certain, par-ce qu'ils ſuiuent les voyes & routtes par ou les biches auront paſſé, mettãts le nez en terre, pour en aſſentir, ſans regarder n'eſuenter ſ'il y a point quelqu'vn caché, pour leur nuire, & vont auſsi toſt le iour que la nuit, eſtants ſi enragez du rut, qu'ils penſent qu'il n'y ait rien qui leur puiſſe nuire, & viuent de peu de choſe, car ils viandent ſeulement de ce qu'ils trouuent deuant eux, en ſuiuant les routtes, par ou la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leurs aydent à faire piſſer le ſuif: parquoy en telle ſaiſon ſont fort aiſez à tuer ſi la venaiſon en eſtoit bonne.

Le rut du cerf.

Voila comme le veneur pourra eſtre enſeigné des lieux en general, ou ſe retire le cerf, afin qu'il ne le cerche autre part, ou il n'à accouſtumé de faire ſa demeure: or apres que par les moyens qu'auons deſcrits il ſera aſſeuré du lieu, ne luy reſtera plus que de ſçauoir le giſte particulier: & pour en faire ſoingneuſe recherche, faudra que de bon matin ſe tranſporte au lieu où il cognoiſtra eſtre la retraitte du cerf, pour l'heure & temps preſent, comme auons declaré, & auec ſoy menera ſon limier de nuit, pour en ſentir la traſſe, luy ayant premierement abreuué les nazeaux de fort bon vin-aigre, afin qu'il ait meilleur ſentiment: pourra auſsi prendre indice par les autres enſeignemẽts qu'auons ſpecifié, à ſçauoir des foulees du cerf, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures, & du frayouer qu'il pourra rencõtrer en ſon chemin: combien que

Cognoiſſance du giſte du cerf.

le

le veneur en ceſt endroit, ſe doit gouuerner ſelon la diuerſité du lieu ou il fait la recherche, car autre ruze de trouuer le giſte du cerf doit eſtre obſeruee és taillis, autre és gaignages, autre és bois de haute fuſtaye, qui ſe doit pluſtoſt cognoiſtre par l'experience & pratique de la chaſſe, que par les eſcrits qu'on en pourroit faire: auſsi pour euiter prolixité n'en parleray plus outre.

Comme il faut courir le cerf. *Chap. 27.*

LE veneur, apres longue recherche ayant eu la cognoiſſance tãt de la beauté du cerf, que de ſon giſte, viendra faire rapport au Roy, ou à ſon ſeigneur (car auons dit que la chaſſe du cerf appartient aux Rois Princes, & grãs ſeigneurs) de ſa diligence, luy preſentant les fumees du cerf qu'il aura deſtourné, & racomptant tous les ſignes & indices du cerf qu'il aura veu: & alors le ſeigneur pourra choiſir l'heure & iour pour aller à la chaſſe du cerf, au lieu qui aura eſté denoncé par le veneur.

Rapport du veneur au Roy.

Le iour nommé, faudra que les piqueurs ſe tiennent preſts pour partir de bon matin, ayants auec eux leur guide, chiens, tant limiers courants que de relais, & tout leur equipage: venus au lieu, ferõt encor recherche ſoingneuſe du giſte du cerf tant auec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inuenter, auant que de donner aſsiette aux chiens, tant courants que de relais.

Piqueurs.

Trois ſortes de chiens, limiers, courants & de relais.

Chiẽ mut qui ne dit mot & ſuit la trace du cerf.

Le cerf apperceu par le piqueur, ou aſſenty par le chien mut, faudra alors aſſeoir leur relais, en trois ou quatre ſtations & lieux certains, afin que les chiens de relais puiſſent ſecourir ceux qui ſeront las de courir, ou aurõt perdu les erres du cerf: & inſtaurer nouuelle chaſſe à la beſte. Et tels chiens de relais ſeront tellement diſpoſez par bandes, qu'au deffaut des premiers en les laſchant pour courir, la derniere bande, ſoit des plus forts habiles & cruels chiens, & leſquels pourſuiuront le cerf, non par derriere, comme les autres, mais par deuant, auec grand courage & animoſité.

Chiens de relais ſont chiens qui ſe repoſent pour courir apres que les autres ſeront las.

Aſsiette des chiens de relais.

Le relais aſsis és lieux que lon cognoiſtra eſtre les plus cõmodes, faudra deſcoupler les chiens courants pour courir, ſelon le lieu ou le cerf aura eſté veu.

Les piqueurs de la meute secondеront les chiens courants & sonneront de leur trompe, pour leur donner courage, en
Brisees. iettant brisees, c'est à dire rameaux d'arbres couppez, sur les voyes du cerf pour empescher sa viſteſſe à courir, si d'auenture le veneur ne les auoit desia iettez dés la veille, alors qu'il feist la recherche du giste du cerf: ou les piqueurs, auant que de descoupler & lascher les chiens courants: ce pendant s'il aduient que le cerf en courant vint à passer pres du relais, le piqueur qui garde ce relais, doit aduiser si ce cerf est point poursuiuy de quelques chiens de la meute, & alors doit incõtinent descoupler vne bande de son relais sonnant & huchãt tousiours, en iettant des brisees par ou le cerf passera: mais s'il voit que les chiens de la meute n'y soyent pas, & qu'il n'oye point la troupe de la chasse, il ne doit pas relayer, mais seulement marquer le chemin que le cerf tiendra, pour en faire son rapport à la meute, afin de sçauoir si ceſt le cerf que lõ poursuit ou vn autre, par-ce qu'aucunesfois il se peut lancer quelque autre cerf, d'effroy, au bruit de la meute, & des piqueurs.

Ce pendant les piqueurs de la meute doiuent tousiours seconder & costoyer les chiens, pour les bien amenter, & leuer les deffaux, s'il aduient qu'ils soyent transportez hors des erres & ne suiuent pas le droit.

Ruzes du cerf. Faut aussi qu'ils se donnent garde des ruzes du cerf, lequel quand se voit chassé de pres des chiens, met peine de seuader & deffaire d'eux, & leur donner le chauge en plusieurs manieres.

Car aucunesfois il va cercher les cauernes des autres bestes, & se cache dedans, & laisse passer les chiens outre, lesquels n'en peuuent auoir le vent ne sentiment, à cause qu'il met les quatre pieds soubs son ventre, & aspire son halaine à
Malice du cerf. la fraischeur & humidité de la terre: aussi a il ceste malice de nature, qu'il cognoist que les chiens ont plus grand sentimẽt de son halaine & de ses pieds, que des autres parties de son corps: pour obuier à ceste ruze, faut auoir ietté force brisees aux entrees des forts, par ou le cerf passera, afin que lon puisse trouuer ses derniers erres & brisees, lesquelles enseignerõt de bien pres le lieu ou il se sera caché.

Quelquesfois quand le cerf voit que les chiẽs le chassent, & qui ne se peut deffaire d'eux, il va de fort en fort cercher les repaires des autres biches & ieunes cerfs, & se met de leur

compagnie, meſme aucunesfois les emmene & fait fuïr auec luy l'eſpace d'vne heure ou plus de chemin : puis il les abandonne, & ſ'euade par vn ſentier hors & loing de tout chemin: & ſ'il aduient que ſes ruzes ſoyent deſcouuertes par l'exquis ſentiment des chiens, & ſagacité des veneurs, il retourne par ſon premier ſentier pour rompre ſes premieres traces, à fin de tromper les chiens: puis entre en quelque grand chemin, qu'il ſuit ſi longuement que ſes forces le pourront porter : pour empeſcher telles ruzes, les piqueurs doiuent regarder, quand le cerf ſera accompaigné d'autres beſtes, & qu'il fuira auec elles, à fin d'exciter les vieux chiens de la meute, auec crainte à pourſuiure le cerf, ſe tenans pres d'eux pour les ſecourir & aider : & ſi le cerf a prins le grand chemin pour oſter tout ſentiment de ſoy aux chiens [car c'eſt choſe aſſeuree que par les grands chemins toutes ſortes d'animaux y paſſent, qui mettẽt la terre en poudre, de telle ſorte que là où le cerf paſſe la poudre coule, & couure ſoudainement la marche du pied là où touche l'ongle] les piqueurs doiuẽt mettre l'œil à terre pour regarder ſoigneuſement ſ'ils cognoiſtront point quelques traces du cerf, & alors ietteront des briſees à force, & exciteront leurs chiens leur criants, voilecy houruary.

Auſsi il aduient aucunesfois que les cerfs paſſent au trauers de brulis, où les chiens n'en peuuent auoir aucun ſentiment, parce que la ſenteur du feu eſt plus grande que celle du cerf, meſme les chiens deſiſtent aucunesfois de courir, ayants inſpiré par les nazeaux ceſte mauuaiſe odeur: alors faudra que les piqueurs ſe deſuoyent quelque peu de leur chemin auec leurs chiens, puis quand ils ſeront paſſez outre, qu'ils redreſſent leurs chiens, en leur donnant courage.

Aucunesfois le cerf va à l'encontre du vent, à fin que ſon haleine ſoit diſsipee & qu'elle ne vienne iuſques au ſentiment des chiens : auſsi à fin qu'il puiſſe entendre la voix de chiens qui le pourſuiuent: alors faut que les piqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outreplus il y a des cerfs leſquels au partir de la repoſee font les rompus, ſe iettans ſur le ventre deuant les piqueurs, & ſe monſtrent pour eſtre relancez par les chiens, comme ſ'ils eſtoyent las & mal menez, telles ruzes les iugent fort malicieux & de grand' haleine pour courir longuement deuant les chiens, ſe fiants en leur force : dequoy faudra que les pi-

queurs ſe donnent garde, à fin qu'ils puiſſent diſcerner les ruzes du cerf, car il feinct aucunesfois eſtre mal mené, & ne l'eſt pas toutesfois.

Signes du cerf mal mené.

Les ſignes du cerf mal mené ſont tels, ſi en fuyant deuant les chiens il n'oyt & ne voit perſonne, ſ'il baiſſe la teſte, mettant le nez pres de la terre, bronche & chancelle, faignant les iambes: puis ſ'il veoit quelque homme en ſurſaut, il leue la teſte, & fait de grans bonds, pour donner a cognoiſtre qu'il eſt encor fort & vigoureux: outre plus ſ'il a la gueule noire & ſeiche, ſans eſcume, & la langue retiree au dedans: ſi en cheminant il ferme l'ongle, comme ſ'il alloit d'aſſeurance, puis tout ſoubdain il ſ'efforce & l'ouure, faiſant de grandes gliſſees dõnant des os en terre le plus ſouuent, & ſuit communément les routes & chemins, meſme ſ'il trouue quelque haye, il va tout du long pour cercher vne ſortie à paſſer, parce qu'il n'a pas la force & vigueur de ſauter par deſſus.

Le cerf mal mené.

Or apres longue courſe, ruze, & euaſions quand le cerf eſt las & mal mené, & qu'il ne peut plus reſiſter, ayant perdu tout eſpoir il laiſſe les taillis & foreſts, & prend ſa fuite aux lieux champaiſtres, ou aux gaignages & villages prochains, ou il ſe iette en quelques riuieres & eſtangs: d'où il aduient ſouuentesfois qu'il ſe deffait des chiens courants: car és lieux champaiſtres & campaignes, le ſentiment des traces du cerf eſt fort petit: & quant aux riuieres & eſtangs, il a ceſte ruze de deſcendre communément plus toſt aual le cours des riuieres, que de monter en contremont, pour oſter le ſentiment de ſoy aux chiens.

Les piqueurs donneront ordre à telles euaſions du cerf: car ſ'il a prins ſa fuite en quelque lieu champaiſtre, ils obſerueront diligemment à veuë d'œil les traces du cerf, & auec ſon de trompe reſiouïront & exciteront leurs chiẽs à la nouuelle courſe. Si le cerf c'eſt precipité dans l'eau, ſoit, ou pour ſe rafraiſchir, ou pour le dernier refuge de ſa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf ſera entré dans l'eau, & là ietteront force briſees, & attendront le cerf au paſſage: & ſ'ils voyent qu'il ne ſorte point de l'eau, doiuent faire entrer leurs chiens en l'eau, ou bien ſ'ils ont crainte de les morfondre, enuoyer querir vn bateau, ou bien ſ'ils ſçauẽt nager ſe deſpouiller tout nuds, & entrer en l'eau ayant vne dague en l'vne de

leurs mains pour le tuer, ne le doiuent pas toutesfois assaillir sinon en lieu profond, parce que si le cerf prenoit terre, il pourroit blesser de sa teste l'vn d'eux : mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au surplus faut vser de grande sageſſe à poursuiure le cerf qui rend les abbais (c'est à dire quand le cerf n'en peut plus, & estant hors de tout espoir de sa vie, il souffre que les chiens l'abbayent) car alors il est dangereux, & frappe de ses cornes le premier de ses chasseurs qu'il peut rencontrer, c'est pourquoy lon dit communément, Au cerf la biere, & au sanglier le barbier. Parquoy faut aller sagement aux abbais du cerf & ne le hazarder par trop. Rendre les abbais. Au cerf la biere, au sanglier le barbier.

Quand le cerf sera prins, celuy qui aura fait le coup doit incontinent sonner la retraitte, à fin d'assembler les compaignons chasseurs & les chiens : & apres auoir presenté le pied droit du cerf au Roy, ou à son seigneur, departir le cerf en pieces, selon qu'il entendra. Ne faut cependant qu'il oublie d'en faire curee aux chiens pour leur donner souenance de la chasse : au limier, c'est à dire à celuy qui aura par son sentiment enseigné le giste du cerf, sera present de la teste & du cueur, comme droit à luy deu : aux autres donnera le col & la ceruelle du cerf, ou pour le mieux prendra du pain, & le decouppera par petits louppins en vne poisle, auec fourmage, & trempera le tout auec le sang tout chaud du cerf, & mettra soudainement la curee dessus le cuir du cerf estendu sur l'herbe, & ce-pendant vn chacun mettra la trompe à la bouche, pour sonner & resiouïr les chiens. Le cerf tué. Curee aux chiēs

Lon a coustume aucunesfois, encor apres ceste premiere curee, d'en faire vne autre auec les entrailles du cerf, toutes entieres, que le maistre veneur iette aux chiens, apres leur en auoir fait la feste, les tenant haut elleuees : & ce-pendant que les chiens deuoreront ces entrailles, on les resiouït auec son de trompe, & de forhu. Seconde curee.

LA CHASSE DV SANGLIER.

En quel temps il faut chaſſer le ſanglier, & les marques du bon ſanglier.

Chap. 28.

Chaſſe du ſanglier, dãgereuſe.

LA chaſſe du ſanglier eſt beaucoup plus difficile & dangereuſe que celle du cerf, par ce que le ſanglier ne craint aucunemẽt les chiẽs, mais les attend, & ſouuentesfois luy meſme les pourſuit iuſques dans leur meute, pour les tailler & mettre en pieces, auec ſes dents, deſquelles la morſure principalement au coffre du corps, eſt quaſi incurable: parquoy le bon veneur qui fait cas de ſes chiens pour courir le cerf, le cheureul & le lieure, ne doit iamais faire chaſſer le ſanglier à ſes chiens courants: pluſtoſt à quelque meute de maſtins, deſquels le ſanglier eſt le vray gibbier: ou pour le meilleur, trouuer moyen de le prendre auec les toilles, ou tuer auec l'eſpieu & l'eſpee, comme dirons.

Morſure du ſanglier dãgereuſe.

Sangliers à chaſſer.

Quoy qu'il en ſoit tous ſangliers ne meritent d'eſtre chaſſez, mais ſeulement ceux qui n'ont paſſé l'aage de quatre ans, encor qui ſont beaux, gros, & gras: car apres quatre ans le ſanglier amaigrit de vieilleſſe, & pert incontinent toute ſa bonté. Et ne les faut chaſſer en tout temps, mais principalement alors qu'ils ſont en leur ſaiſon & venaiſon, à ſçauoir depuis la my Septembre iuſques en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut: combien qu'en Apuril & May ils ſont plus aiſez à mettre aux toiles qu'en autre ſaiſon, parce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes qui leur eſmouuent le ſang, & font monter les fumees au cerueau, ce qui les endort: auſsi que le printemps leur renouuelle le ſang qui eſt cauſe de leur grand repos.

Temps de chaſſer ſanglier.

Sangliers dormant.

Le veneur donc cognoiſtra la beauté du ſanglier, & qui meritera eſtre chaſſé par ces ſignes, à ſçauoir, aux traces, boutis, ſouil, & leſſes.

Signes de ſanglier à chaſſer.

Traces.

Les formes des traces grandes & larges: les pinces de la

trace de deuant, rondes & groſſes : les couppants des coſtez des traces vſez, ſans ſe monſtrer tranchants: le talon large: les gardes groſſes & ouuertes, deſquelles il doit donner en terre ſur le dur par tout où il marche : toutes ces choſes demonſtrent le ſanglier beau & grand. Pareillement les traces du derriere plus larges que celles du deuant, denotent la groſſeur des entrecuiſſes. Les rides qui ſont entre les gardes & le talon ſi elles ſe forment en la terre, elles demonſtrent ſes alleures grandes & longues. La marche de la trace profonde & large monſtre auſsi la peſanteur.

Les boutis du ſanglier profonds & larges, donnent teſ- Boutis.
moignage de la groſſeur & longueur de ſa hure.

Le ſouil du ſanglier, long, large & grand, denote vn grand Souil.
ſanglier : ou bien au partir du ſouil on le pourra cognoiſtre aux entrees des forts, aux fueilles & aux herbes où le ſouil touchera, parce qu'alors qu'il en ſort il emporte la bouë & fange ſur luy, laquelle marque les fueilles en entrant dedans: par leſquelles on peut iuger ſa hauteur & groſſeur: ou bien aduient ſouuentesfois qu'apres que le ſanglier ſeſt ſouillé, il ſe va frotter contre vn arbre auquel il marque ſa hauteur.

Les leſſes : c'eſt à dire fiantes du ſanglier, groſſes & lõgues Leſſes.
demonſtrent la grandeur du ſanglier, combien que le veneur ne les doit point apporter à l'aſſemblee, mais luy doit ſuffire de les regarder aux lieux ou il les trouuera.

Du ſanglier, pourceau priué, maſle & femelle ſanglier. *Chap. 29.*

LA differẽce d'entre les ſangliers & pourceaux priuez, eſt telle. Les ſangliers en leurs alleures mettent touſiours la trace de derriere dedans celle de deuant, ou bien pres, & appuyẽt plus de la pinſe que du talon, fermãt l'ongle de deuant, & donnent communément des gardes en terre, leſquelles ils eſlargiſſent par dehors : les pourceaux priuez, en marchant ouurent les ongles de deuant, appuyants plus du talon que de la pinſe, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de deuant, & le deſſoubs de ſa ſolle eſt plein de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la tra- Differẽce entre les ſangliers & pourceaux priuez.

ce, comme fait celle du sanglier : pareillement le sanglier fait des boutis plus profonds, à cause qu'il a la hure plus longue: & quand il arriue dedans les champs semez, il suit volontiers vn rayon, nazillant tout le long du seillon, tant qu'il soit au bout: que ne fait le pourceau priué, car il ne fait ses boutis tant profonds, & ne les suit pas, comme fait le sanglier : mais en fait vn en vn endroit, l'autre plus loing, en trauersant les seillons, sans que les boutis s'entretiennent l'vn auec l'autre. D'auantage quand les sangliers vont au grain, ils abbatent les bleds tout en rond, les pourceaux priuez non.

Difference entre le masle sanglier & la femelle.

La difference d'entre le masle sanglier, & la femelle, est telle : le masle eslargist plus les iambes de derriere, en marchant, que la femelle, & communément met la trace de derriere sur le bort de celle de deuant par dehors, à cause des entrecuisses, & des suittes, qui leur font eslargir les iambes de derriere : ce que les femelles ne font pas, car elles sont vuides entre les cuisses, qui les cause marcher plus estroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'vn sanglier, & a les ongles plus lõgs & agus deuãt, & plus ouuerts: les traces & soles de derriere plus estroittes que celles du masle.

La demeure du sanglier. *Chap. 30.*

Demeure du sanglier.

LE sanglier n'à certaine demeure, aussi dit on que il n'est qu'vn hoste, parce qu'il ne fait que courir de forest, & bois en autre: toutesfois il se delecte fort de demeurer au païs & lieu ou il à esté né: tellemẽt que s'il est chassé par les chiẽs, de quelque buisson ou forest : il fuïra tousiours sans s'arrester, iusques à ce qu'il soit au païs ou a esté né, duquel il estoit venu: la ou il estime sa sauuegarde, & le refuge de sa force : on le troue aussi le plus souuent en païs ou il y a de la noyzille, & de la faine, car il se delecte de telle pasture, plus que de gland.

La prinse du sanglier. *Chap. 31.*

Chasse du sanglier. Sãgliers, meurtriers des chiens

OR quand à la chasse du sanglier, elle requiert plustost forces d'hommes que de chiens, parce que les sangliers sont vrais meurtriers des chiens: lon peut toutesfois vser des chiens, mais auec telle prudẽce que les piqueurs soyẽt tousiours

touſiours meſlez parmy eux, en preſſant le ſanglier, le plus fort qu'ils pourront, car quand il ſe voit chargé des chiens & des piqueurs, de premiere arriuee qui le preſſe bien fort, il feſtonne & pert le cueur, alors au lieu d'exercer ſa furie ſur les chiens, eſt contraint de fuïr & dreſſer païs: faut auſsi alors laſcher quelques chiens de relais, non des ieunes, mais des plus vieux & ſages, afin de ſecourir les premiers, & dõner plus grãde ſuitte au ſanglier: & ne faut craindre qu'il donne le chauge ou vſe de quelque ruze, d'autant qu'il eſt peſant, & que les chiens le ſuiuent de pres: or quand apres longue courſe les piqueurs voyent que le ſanglier rend les abbais [ce qu'il ne fait, qu'il ne ſoit grandement forcé] ils doiuent incontinent le plus ſecrettement qu'ils pourront, l'enuironner, & aller tout d'vne courſe droit à luy tenant l'eſpee à la main, & ne faillir de le tuer: ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main baſſe, car ils donneroyent dedans la hure, mais faut qu'ils leuent la main haute, & frappant les coups d'eſpee en plongeant, ſe donnant garde de frapper le ſanglier du coſté de leur cheual, pluſtoſt de l'autre coſté: car du coſté que le ſanglier ſe ſent bleſſé, il tourne incontinent la hure, qui ſeroit cauſe qu'il tueroit ou bleſſeroit leur cheual.

Le ſanglier ne donne point le chauge.

Le ſanglier rendre les abbais.

Comme il faut tuer le ſanglier.

LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaiſir & profit de la chaſſe du lieure, & des chiens qui y ſont requis. Chap. 32.

LA chaſſe du lieure eſt plus plaiſante, de plus grand eſprit & de moindres frais, non ſeulemẽt pour les gentils-hommes, mais auſsi pour tous gents d'eſtat, que de nulle autre beſte: d'autant qu'elle apporte mill' petits plaiſirs & recreatiõs à toutes heures, & auec petits frais: ſans eſtre en danger de pluſieurs inconuenients, leſquels encourent ſouuentesfois ceux qui chaſſent au cerf ou ſanglier: ioinct que lon ne pourroit que receuoir grand contentement & plaiſir non petit, de voir l'eſprit quaſi admirable en nature de ce petit animal, & les ruzes deſquelles il vſe pour ſe deffaire & ſauuer des chiẽs

La chaſſe du lieure plus plaiſante que toute autre.

qui le pourſuiuent. Nous permettons donc telle chaſſe à noſtre pere de famille, meſme voulons qu'il ſy exerce le plus ſouuent qu'il pourra, car elle ne luy pourroit apporter que plaiſir & profit.

Dreſſer les chiẽs de la chaſſe du lieure.

Or parce que ceſte chaſſe ſe conduit principalement à force de chiens, le gentil-homme qui en veut faire eſtat, & qui a vne ieune meute de chiens à dreſſer, doit obſeruer deux choſes principalement à les bien façonner. La premiere que du commencement il les accouſtume d'eſtre deſcouplez & de courir en toute ſorte de païs, à ſçauoir és plaines, és bois, taillis, bocages: car autrement ſi vous leur accouſtumez pour le commencement de chaſſer en vn lieu ſeulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & chãps: mais iront cercher les bois & taillis, où ils auront accouſtumé d'auoir plaiſir, & trouuer les lieures. L'autre eſt, qu'il ne faut iamais dreſſer les chiens à chaſſer les matinees, à cauſe de la rouſee, & fraiſcheur de la terre: mais pluſtoſt ſur le haut du iour, car ſi vous leur accouſtumez les fraiſcheurs, & qu'apres vous les vouliez faire chaſſer ſur le haut du iour, & qu'ils ſentiſſent quelque chaleur ou petit vent, ils ne voudroyent par apres aucunement chaſſer ne queſter.

Donc la vraye ſaiſon pour dreſſer les ieunes chiens à la chaſſe du lieure, eſt depuis Septembre iuſques en Decembre: parce que le temps eſt lors temperé, & auſsi que les ieunes lieures ſont ſots, & fort foibles de corps, ne ſçachant ny pouuant faire encores leurs ruzes & malices: de ſait qu'ils ſe font relancer pluſieurs fois deuant les chiens, leſquels y prennent plaiſir, & ſe dreſſent mieux qu'ils ne feroyent pas ſ'ils fuyoyẽt & ſ'eſloignoyent d'eux.

Les marques du bon lieure, du maſle & de la femelle: & de ſon giſte. *Chap. 33.*

OR combien qu'en la chaſſe du lieure le chaſſeur prend ce qu'il peut auoir, non pas ce qu'il peut trouuer, à cauſe de la legereté & ruzes infinies de ce petit beſtial, leſquelles le fruſtrẽt ſouuent du fruit de ſon labeur, toutesfois ſ'il eſt quel-

quesfois permis au chasseur, par vn bon heur de chasse, de choisir le meilleur lieure entre plusieurs, ou que le seigneur ne voulant perdre ses peines, ait enuoyé son veneur pour destourner le lieure, auant que de le chasser. Les marques d'vn bon & beau lieure & qui meritera d'estre chasse seront telles. Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui viandent sur les petits costaux, d'vne herbe nõmee poliot ou serpollet, sont beaucoup meilleurs que ceux qui se tiennent pres les eaux, & que les petits lieures rouges, qui sont du genre des connins: car ceux qui habitent les eaux sont communément ladres. Plus le masle vaut beaucoup mieux que la semelle.

Marques de bon & beau lieure.

Lieures habitãts les eaux, ladres.

Les marques de l'vn & de l'autre sont telles: le masle a cõmunémẽt ses crottes plus petites, plus seiches, plus aguillonnees au bout: la semelle les a grosses, rondes, & non si seiches que le masle: la semelle a le corsage plus gros, le masle moins: le masle en sortant de son giste a le derriere blanchastre comme s'il auoit esté plumé: le masle a les espaules rouges, ayant parmy quelques poils long: la teste plus courte & plus iouffue que la semelle, le poil & barbe des iouës long, les oreilles courtes, larges, & blanchastres: la semelle a la teste longue & estroitte, les oreilles grandes, le poil de dessus l'eschine d'vn gris, tirant sur le noir. Quand les chiens chassent la semelle elle ne fait que tournoyer au tour de son païs, passant sept ou huit fois par vn mesme lieu, sans se vouloir iamais arrester: le masle fait le contraire, car chassé des chiens, il va aucunesfois sept ou huit lieues loing de son giste.

Les marques du lieure masle & semelle.

Pour cognoistre le giste du lieure, faut obseruer sa nuit, car sur la nuit il se retire en son giste, non le matin à cause de la rosee: nõ sur le haut du iour à cause de la chaleur: plus faut regarder à ses traces, car la forme du pied du lieure est aguë, & faite à la semblance d'vne pointe de cousteau, ayant ses petits ongles fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venãt tousiours en appointissant par-ce qu'il tient tousiours sa patte ferree, en forme d'vne pointe de cousteau.

Giste du lieure.

La prinse du lieure. *Chap. 34.*

Vant à la chasse du lieure, la vraye saison pour le prendre auec les chiens courants, commence à la my Septembre & finist à la my Apuril, à cause des fleurs & vehementes chaleurs qui commencent à

Saison de prendre le lieure.

regner, qui oſtent aux chiēs le ſentimēt du lieure: ioinct qu'en ce temps la les lieures ſont ieunes & foibles: toutesfois il y a certains païs & ſaiſons ou les chiēs n'ont aucun ſentimēt des lieures: comme en hyuer, au païs des plaines, ou les terres ſont graſſes & fortes: par-ce que le lieure a la patte pleine de poil, & quand il fuit, la terre qui eſt graſſe ſe prent contre, laquelle il emporte auec le pied, qui oſte tout le ſentimēt que les chiēs en pourroyent auoir: & auſsi qu'aux plaines il n'y a branches, ny herbes ou il peut toucher du corps, non plus que dedans les chemins: ſemblablemēt ne faut mener les chiens à la chaſſe en temps des gelees, car ils perdroyent les ongles, & ſe gaſteroyent les pieds, au cōtraire des lieures qui courent mieux en ce tēps là qu'en vn autre, parce qu'ils ont les pieds fourrez.

Lieux ou les chiēs n'ōt point de ſentiment.

Le premier point de prendre le lieure, giſt à trouuer ſon giſte, & pour le trouuer faut regarder la ſaiſon ou lon eſt, & le tēps qu'il fait, car ſi c'eſt au Printemps, ou Eſté, les lieures ne giſtent pas au fort, à cauſe des fourmis, ſerpens & laiſards, qui les chaſſent des forts, alors ſont cōtraints de leur giſter dedās les bleds, guerets & lieux foibles. En hyuer ils font le contraire, car ils ſe giſtent en quelques gros halliers ou forts, principalement quand les vents de Galerne & de Hautain regnent, leſquels ils craignent grandement. Or donc ſelon le temps & lieu où lon verra que les lieures ſeront au giſte, faudra dreſſer les chiens pour aller aſſaillir le lieure dedans ſon giſte, & quād ſera lācé, les piqueurs [qui ne doiuent paſſer le nōbre de trois] doiuēt exciter les chiens à le ſuiure ſans beaucoup crier, ny les forhuer, de crainte de les eſchauffer par trop, qui ſeroit cauſe qu'ils outrepaſſeroyent les erres, & ne tiendroyent le droit.

Trouuer le giſte, premier poīt de prēdre lieure

Mais ce pendant faut qu'ils ſe donnent garde des ruzes du lieure, leſquelles ſont diuerſes: aucunesfois comme en temps de pluie, le lieure ſuit plus les voyes & grands chemins, qu'en autre tēps, & ſ'il arriue à quelque bois taillis il n'entre pas dedans, mais ſe relaiſſe au bort, & laiſſe paſſer les chiēs: puis quād ils ſont outrepaſſez, il ſ'en retourne ſur ſes meſmes pas, par ou il ſera venu, au païs ou il aura eſté pouſſé, par-ce qu'il ne veut pas entrer dedās les forts, à cauſe de l'humidité qui eſt parmy les bois. A telles ruzes le piqueur doit demeurer à cēt pas pres du bois, par ou le lieure ſera venu, car il ne faudra point à le voir retourner ſur ſes pas droit à luy: & pourra à l'heure rappeller ſes chiēs. Le piqueur auſsi regardera ſi c'eſt vn maſle ou

Ruzes du lieure

femelle, & ſ'il eſt nourry au païs, ou ſ'il eſt de paſſage, car ſ'il eſt de paſſage & nõ du païs, il aura fait ſon giſte au couuert, & endurera d'eſtre relancé des chiẽs deux ou trois fois aupres de ſon giſte : car c'eſt vne choſe certaine qu'vn lieure nourry au païs, & principalement la femelle, ſi le piqueur regarde le premier païs & cerne qu'il prendra la premiere fois au partir du giſte, eſtant deuant les chiens, tous les autres qu'il fera tout le iour ſeront par meſmes lieux, & ſeront par meſmes paſſees & muſſes: ſi ce n'eſt quelque lieure maſle qui fuſt venu de loing, ou bien que les chiens l'euſſent ſi mal mené & laſſé qu'il fuſt contraint d'abandonner ſon païs : ce qu'ils font volontiers quand ils ont eſté chaſſez deux heures ſans deffaut.

Au commencement que les chiens chaſſent les lieures, ils ne font que tournoyer, paſſant cinq ou ſix fois par vn lieu, & ſur leurs meſmes pas. Et faut entendre que ſi les chiens courants faillent à prendre vn lieure vn iour, le piqueur peut bien regarder le païs, & les lieux par où il aura paſſé, car ſi vne autre fois il retourne, & que les chiens le chaſſent, il paſſera par meſmes lieux, & fera meſmes ruzes qu'il aura faites le iour qu'il ſe ſera ſauué, & par ce moyẽ pourra cognoiſtre ſa malice, & le païs où il voudra aller: & beaucoup aider à ſes chiẽs.

Aucuns lieures dés qu'ils oyent la trompe, ils ſe leuent de leur giſte, & vont ſe ietter en quelque riuiere, ou eſtang : alors les faut faire ſortir de l'eau, le mieux qu'il ſera poſsible, & faire tenir les chiens preſts pour le prendre au paſſage.

Les femelles font leurs ruzes plus courtes & plus ſouuent que les maſles, ce q̃ les chiens n'ayment pas: parce qu'il faſche à chiens vigoureux & de cueur, de tournoyer ſi ſouuent, d'autant qu'ils deſirent vne beſte qui fuye deuant eux pour courir à leur force. A tels lieures qui ruzent ſi ſouuent, il eſt requis de faire les cernes grans, à fin d'enclorre toutes leurs ruzes, & n'en trouuer que la ſortie : ce faiſant on abbrege bien leur force, & les contraint-on de ne ruzer plus.

Il y a auſsi d'aucuns lieures qui fuyent les chemins & voyes, deſquels les chiens ne peuuent auoir ſentimẽt, à cauſe qu'il n'y a branche, herbe, n'aucune humidité où ils puiſſent toucher du corps, par ou les chiens en puiſſent aſſentir, ainſi qu'ils feroyent ſ'ils eſtoyent en autres lieux couuerts, comme bois, bleds, & autres fraiſcheurs, & principalement quand ils font leur viandy en quelque bled verd, par-ce qu'ils repoſent

leur corps en vn lieu. Quand le piqueur trouuera tels lieures, & qu'il verra le defaut de ſes chiens en vn chemin, il les doit pouſſer outre tout le long du chemin, les ſuyuant touſiours iuſques à ce que les chiens en trouuent la ſortie, ou bien qu'il ait trouué vne petite valee ou fraiſcheur par le milieu du chemin, où les chiens en penſent auoir ſentiment. Et luy meſme doit mettre pied à terre, pour regarder en la poudre ſ'il cognoiſtra point quelques traces de lieure, telles qu'auons deſcrites cy deuant.

Le lieure fait milles autres ruzes, auſquelles en general, pourra obuier ſoigneuſement le piqueur caut & fin, ſi dés qu'il aura veu faire le premier cerne à vn lieure, & qu'il a eu cognoiſſance du païs qu'il tient en ſes fuites, il va gaigner le deuant pour le voir à veuë, & en ceſt endroit excite ſes chiẽs auſquels fera prendre de grands cernes, pour enuelopper dedans toutes les ruzes & malices des lieures.

Les lieures viuẽt ſept ans.

Les lieures ne viuent que ſept ans pour le plus, & principalement les maſles. Ils ont ceſte malice que ſi le maſle & la femelle ſont accompagnez enſemble en vn païs, iamais n'y laiſſeront demeurer autres lieures eſtranges, ſ'ils peuuent, ſi ce n'eſtoyent ceux qu'ils ont engendrez: & pource lon dit, Tant plus on chaſſe en vn païs, & plus on y treuue de lieures, parce que ceux des autres païs y viennent.

Tant plus on chaſſe en vn païs & tant plus y a de lieures.

Curee du lieure pour les chiens.

Le lieure prins, ſera bon d'en faire curee aux chiens, pour les reſiouïr & donner courage d'y chaſſer par apres: la curee ſe peut faire, ou auec pain, fourmage, & autres friandiſes, le tout mis dedans le corps du lieure, à fin de l'arrouſer & brunir de ſang, puis eſtendu ſur l'herbe nette. Pour la ſeconde curee comme pour vn banquet plus celebre: ſi lon a prins quantité de lieures, ſera bon d'en eſcorcher vn & luy oſter le poulmõ, puis ietter le lieure au milieu des chiens & leur laiſſer manger: & apres qu'ils auront mangé, leur donner du pain, de crainte qu'ils ayent mal au cueur, & qu'ils rendent leur gorge, parce que la chair du lieure leur eſt contraire: auſsi quand le chien qui aura apprins à courir au lieure, ſera addonné à la chaſſe du cerf, n'aura plus garde de chaſſer au lieure, parce qu'il aura trouué la venaiſon du cerf beaucoup meilleure que celle du lieure.

LA CHASSE DV REgnard & Teſſon.

Le profit de la chaſſe du Regnard & du Teſſon. Chap. 35.

LA chaſſe des regnards & teſſons n'apporte aucũ plaiſir non plus que de profit aux chaſſeurs : i'entends profit quant a la viande : car la chair de regnard, encor moins celle de teſſon, n'eſt aucunement plaiſante à manger, d'autant qu'elle a vn gouſt fade, vireux, & agreſte, combien que Galien en quelque paſſage à voulu dire que la chair du regnard eſt de pareille faculté & vertu que celle du lieure: toutesfois en vn autre lieu, cõme voulant retracter ſon opinion, à dit que le regnard eſt de meſme temperament que le chien : bien eſt vray que d'aucunes gens ruſtiques, n'ayants poſsible commodité d'autre viãde, ne viuent d'autre chair que de regnard : non toutesfois en autre temps qu'en Automne: parce qu'en ce temps, le regnard ne ſe nourrit d'autre paſture que de raiſins, à raiſon dequoy ſa chair peut acquerir quelque bonté. Qu'oy qu'en ſoit ſi en la prinſe du regnard & du teſſon y a quelque profit, il n'eſt autre ſinon par-ce qu'ils mangent la volaille, & font la guerre aux connins de garenne : ioinct auſsi que les medecins font grand cas du poulmon de regnard, pour les pulmoniques & aſthmatiques : de ſa graiſſe pour la douleur des nerfs : de ſon ſang pour le calcul : de l'huile ou aura bouilly le corps entier du regnard mort ou vif, pour toutes douleurs de ioinctures: des parties genitales du regnard, contre le calcul.

La chair du regnard eſt fade.

En quel temps eſt bõne la chair du regnard.

Le profit qu'apporte le corps du regnard à l'vſage de medecine.

Deux ſortes de Regnards & de Teſſons. Chap. 36.

AVant qu'aller plus outre, il y a deux ſortes de regnards, & deux ſortes de teſſons : à ſçauoir grans regnards, & petits goupils: teſſons porchins & chenins. Les deux ſortes de regnards ſont aſſez cogneuës: les teſſons porchins & chenins: ſont aucunement dif-

Teſſons, porchins & chenins.

ferents : car les porchins ſont plus blanchaſtres, & ont le poil de deſſus le nez & de deſſous la gorge beaucoup plus blanc que n'ont pas les chenins, le corſage vn peu plus grãd, la teſte & le nez plus gros. Les porchins au ſortir de leurs terres, ils ſont volontiers leur fiante: & ne la font iamais qu'il ne ſe facent vn petit trou auec le bout du nez, ou bien auec l'ongle, puis fiantent dedans: les chenins font leur fiante bien loing de leur terrier : les porchins font communément leurs cauernes dedans le ſable & autres terres aiſees à mouuoir & en lieux deſcouuerts pour auoir la chaleur du ſoleil, dormans inceſſamment, auſsi ſont-ils plus gras que les chenins : les chenins ſe tiennent dedans les fortes terres, ou dedans les rochers, faiſans leurs foſſes & cauernes plus profondes & eſtroittes que les porchins, toutesfois il n'y a pas tant de carrefours qu'en celles des porchins, d'autant qu'ils ne peuuent pas mouuoir les terres fortes & rochers comme les autres font le ſable & les terres mouuantes : les chenins ont la gorge, le nez, & les aureilles iaunaſtres comme la gorge d'vne martre, & ſont beaucoup plus noirs & plus hauts ſur iambes que les autres. Les deux eſpeces ne ſe tiennent enſemble, & viuent de toutes chairs, font grand dommage aux garennes, principalement aux petits lapereaux, qui ſont dedans les raboulieres, & ſont fort friands, plus de cochons & de pourceaux, que de toutes autres chairs : ils viuent de toutes ſortes de gibbiers, comme oyes, poulets, & leurs ſemblables : ils ſont de dure vie, & ont la peau fort dure, ils craignent toutesfois le nez grandement, auſsi ne leur pourroit on donner ſi petit coup de baſton deſſus qu'ils ne meurent ſoudainement: ils ſont ennemis mortels des regnards, & ſouuent leur font la guerre.

Deux ſortes de baſſets pour courir les regnards & teſſons, & la maniere de les dreſſer.

Chap. 37.

QVant à la chaſſe des regnards & teſſons, elle ſe fait auec chiens de terre, autrement dits baſſets, leſquels ſont de deux eſpeces : les vns ont les iambes torſes, & ſont communément à court poil, les autres ont les iambes droites, à gros poil

poil, comme barbets : ceux qui les ont torſes coulent plus aiſémẽt en la terre que les autres, & ſont meilleurs pour les blereaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement, tenants mieux ſans ſortir. Ceux qui ont les iambes droites ſeruent à deux meſtiers, par-ce qu'ils courent ſur terre, comme chiens courants, & entrent de plus grand fureur & hardieſſe en terre que les autres, mais ils n'y demeurent pas ſi longuement, d'autant qu'ils ſe tourmentent à combatre les regnards & teſſons, ce qui les contraint d'en ſortir pour prendre l'air.

Or ſ'il aduient que le chaſſeur n'ait des baſſets tous dreſſez, il les pourra façonner en ceſte ſorte. On doit commencer à les dreſſer des l'aage de huit à dix mois, car ſi vn baſſet n'entre en terre à ſon an, à peine luy pourra on iamais faire entrer: & ne les faut rudoyer quand on les dreſſe, ne que les teſſons les bleſſent en terre d'autant que ſ'ils y eſtoyent battus ou outragez ils n'y voudroyent plus retourner: parquoy on ne doit iamais faire entrer les ieunes baſſets en terriers ou il y ait des vieux teſſons ou regnards, que premier ils ne ſoyẽt dreſſez, & qu'ils n'ayent leur an accomply. Encores faut il mettre touſiours vn vieil baſſet deuant eux, qui endurera la fureur des teſſons.

Comme il faut dreſſer des baſſets.

Or la voye plus commode pour les façonner eſt telle : en la ſaiſon que les regnards & teſſons ont leurs petits, il faut prendre tous les vieux baſſets, & les laiſſer aller en terre, puis alors qu'ils commenceront à abbayer, on doit tenir tous les ieunes aupres des pertuis vn à vn, de peur qu'ils ſe battent, & leur faire eſcouter les abbais. Apres que les vieux teſſons ou regnards ſeront pris, & qu'il n'y aura plus que les petits, faut prendre tous les vieux baſſets, & les coupler, puis laiſſer aller les ieunes, les hardiſſant en terre en criant, coule à luy baſſet, coule à luy, hou, prenez, prenez, & alors qu'ils tiendrõt quelque ieune teſſonneau ou regnardeau, il leur faut laiſſer eſtrangler dedans la tranchee ou pertuis, prenant bien garde que la terre ne tombe ſur eux, de peur qu'elle leur nuiſe: puis faudra porter tous les petits teſſonneaux ou regnardeaux au logis, & en faire fricaſſer les foyes & le ſang, auec du fourmage, & de la graiſſe, puis leur en faire curee, en leur monſtrant la teſte de leur gibbier.

Curee.

On les peut encor dreſſer en vne autre façon, à ſçauoir faut faire prendre des vieux regnards ou teſſons tous vifs, par

les vieux baſſets, & auec tenailles propices à ce faire, les prendre, & leur coupper toute la maſchouere de deſſoubs, la ou ſont fichez les grans crochets, & ne toucher point à celle de deſſus, d'autant qu'elle monſtrera touſiours la fureur de la beſte, ſans pouuoir bleſſer ne faire mal : apres faut faire des terriers en vn pré, leſquels doiuent eſtre aſſez larges, afin que les baſſets ayent l'eſpace de ſe tourner, & entrer deux tout de front, puis couurir les terriers d'ais & de gazon : cela fait, on doit mettre le teſſon dedans, & laſcher tous les baſſets ieunes & vieux, leur donnant courage, & les enhardiſſant comme à eſté dit. Et quand ils aurõt aſſez abbayé, faut frapper ſept ou huit coups de beſche au coſté, pour leur donner hardieſſe quand on beſchera : puis faudra leuer les ais à l'endroit ou ſera le teſſon & le prẽdre auec tenailles, en le tuant deuant eux, ou bien le faire eſtrangler à quelque leurier, pour leur en faire curee. Et faut auoir du fourmage pour leur ietter ſoubdainement ſur leur gibbier, quand il ſera mort, & ſi d'auẽture on ne vouloit rompre la maſchouere de deſſoubs du teſſon, il luy faut coupper tous les crochets, & toutes les maiſtreſſes dents, de peur qu'il ne morde & face mal.

La maniere de prendre le Regnard. Chap. 38.

QVant à la chaſſe des regnards, elle eſt beaucoup plus facile que celle des teſſons, principalement par-ce que depuis qu'ils ſentent les baſſets qui les abbayent, ils bouclent & ſortent ſoubdainement dehors, excepté en la ſaiſon que les femelles ont leurs petits, leſquels ils ne veulent abandonner. Ils font volontiers leurs terriers en lieux mal-aiſez à beſcher, comme dedãs des rochers, ou ſoubs quelques arbres, & n'ont qu'vne mere c'eſt à dire taniere, qui va fort loing, laquelle eſt fort eſtroitte : quand les baſſets ont vne fois acculez les regnards, ils ſe deffendent quelque peu, mais ce n'eſt pas de telle hardieſſe & vigueur que les teſſons, & n'ont la morſure ſi dangereuſe : toutesfois lon dit qu'il à ceſte ruze que quand il ſe veoit aculé des chiens, il met ſa queüe entre ſes iambes, & piſſe deſſus, puis en arrouſe les

chiens, & que quand les chiens ſentent la puanteur de ſon vrine, ils ſe retirent & le laiſſent aller.

Vrine de regnard puante.

Si on prẽd vne regnarde en la ſaiſon qu'elle eſt en amours, & qu'on luy couppe la nature, & le boyau qui la tient, auec ce les petits roignons, qui ſont cauſe de l'engendrement qui eſt ce que les chaſtreux oſtent aux chiennes quand ils les ſennent, puis mettre le tout couppé par petits loppins, en quelque petit pot, tout chaudement & prendre du galbanum, & le mettre dedans, en meſlant le tout enſemble, & couurir le pot, de peur que le tout ſeſuente, cela ſe pourra garder toute l'annee, qui ſeruira alors que lon voudra faire quelque trainee pour faire venir les regnards, en prenant du cuir, ou coüanne de lard, la mettant ſur le gril, puis quand elle ſera bien grillee, & toute chaude, il la faut tremper dedans le pot où eſt la nature de la regnarde, & le galbanum & en faire toutes les trainees: alors vous verrez que les regnards vous ſuiurõt par tout: mais il faut que celuy qui fera la trainee, frotte la ſemelle de ſes ſouliers de bouze de vache, de crainte qu'ils ayent le vent de ſes pieds. Voila comme il faut faire venir les regnards pour les prendre au piege, & pour les tuer au ſoir auec l'arbaleſte. C'eſt vne choſe certaine, que ſi on frotte vn baſſet de ſoulphre, ou d'huile de cade, & qu'on le face entrer en des terriers où il y ait des regnards, ou teſſons, ils ſe remueront de là ſans y retourner de deux ou trois mois. Faut auſsi noter vne choſe, que dés que les baſſets tant ieunes que vieux, ſeront ſortis des terriers de regnards ou teſſons, il les faut lauer d'eau tiede auec du ſauon, pour faire tomber la terre, qui ſera meſlee entre le poil & la peau, car autrement ils pourroyent deuenir galleux d'vne galle qui ſeroit fort difficille à guarir.

Maniere de prẽdre le regnard ſans chaſſe.

Baſſets ſubiets à gales.

La maniere de prendre les teſſons.
Chap. 39.

QVant à la chaſſe des teſſons, elle eſt plus difficile que celle des regnards, comme eſt dit, parce que leurs terriers ſont profonds & eſtroits, ayants pluſieurs meres & carrefours, pour ceſte cauſe faut pour exercer telle chaſſe, auoir premierement cinq ou ſix hommes munis de beſches, & inſtruments propres à beſcher

la terre, puis demie douzaine de bons chiens baſſets pour le moins qui ayẽt chacun vn collier au col, large de trois doigts & garny de ſonnettes, pour l'entreedes terriers, à fin que les teſſons ſacculent pluſtoſt, & auſsi que les colliers les garderont d'eſtre bleſſez. Et à l'heure qu'on verra les teſſons acculez, ou que les baſſets ſoyẽt las, & hors d'haleine: ou bien que les ſonnettes fuſſent pleines de terre, il faudra prendre les Baſſets & leur oſter les colliers: mais au commencement ils ſeruent grandement, d'autant que le teſſon ſ'en accule pluſtoſt.

Or auant que laſcher les baſſets on doit regarder les terriers quels ils ſont, & le lieu où ils ſont ſituez, & là où ſont les acculs: car autrement on perdroit ſon temps, d'autant que ſi les terriers eſtoyent en pente de coſtaux, il eſt requis de mettre les baſſets par le deſſous deuers la vallee, à fin d'acculer les teſſons, ſur le haut du coſtau, là où les terriers ne ſont pas ſi profonds, pour les beſcher plus aiſément. Autrement ſi les terriers eſtoyent en vne motte, & qu'ils fuſſent tous ronds, la motte eſtant aſsiſe en lieu plat, il faut mettre les baſſets aux pertuis qui ſont les plus hauts ſur la ſommité de la motte: mais auant que de les laſcher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teſte des beſches ſur le haut des terriers, à fin de faire deſloger les teſſons du milieu d'iceux, pour les faire deſcendre aux acculs, qui ſont au bas de la motte. On doit touſiours laſcher à l'entree deux ou trois baſſets, à fin qu'en leur fureur ils puiſſent esbranler & departir les teſſons, qui ſeront enſemble, & les chaſſer aux acculs. Ils ont vne malice de ſe faire abbayer aux carrefours de leur cauerne, & tiennent fort en tels lieux contre les baſſets, alors qu'on voit qu'ils ſont aux abbais en tels endroits, il eſt requis frapper deux ou trois coups de beſche, & ſ'ils ne veulent deſloger pour cela, il faut ſoudainement les deſcouurir auec vne tariere: & alors qu'on verra qu'ils ſeront à l'accul, on ne doit pas percer au droit de la voix du baſſet, pour-autant que ſi lon perçoit droit ſur eux, ils retourneroyent dedans les grãds carrefours & cauernes, & feroyent tort aux chiens, à ceſte cauſe il faut percer au droit de la voix du baſſet, auec vne tariere ronde, car elle enleue ſa terre ſans qu'elle tombe dedans, puis mettre ſoudainement vne tariere platte dans le pertuis du rond, à fin qu'il ferme la mere tout au trauers de peur que le teſſon recule ſur le chien: & ſ'il eſt poſsible d'enfermer le

chien par le derriere de la tariere, il ſeroit fort bon, car ſi c'eſtoit par le deuant, les teſſons le pourroyent battre & rudoyer: parce qu'aucunesfois il ſ'en trouue en vn accul ſix ou ſept, qui pourroyent battre & rebuter le chien. Quand la mere eſt fermee de la tariere platte, il faut faire ſoudainement la tranchee auec les beſches & paelles, à fin d'auoir eſpace pour ranger vn homme dedans: & à l'heure laiſſer entrer les baſſets en la tranchee, & les faire abbayer en ce lieu là où on peut voir batailles & aſſauts de toutes façons. Il ſe faut donner garde que les teſſons ne ſe couurent de terre, ce qu'ils font volontiers quand ils ſont acculez, tellement que les baſſets ſont aucunesfois deſſus, & ne ſçauent où ils ſont allez. Puis quand on a deſcouuert leur fort, les faut tirer dehors auec tenailles, non pas par le corps, mais par les maſchoires de deſſous: car ſi vous les prenez par le corps, ils peuuent bleſſer les chiens: ſi par la maſchoire de deſſus, on leur pourra bleſſer le nez, qu'ils ont tendre, & les ayans bleſſez tãt ſoit peu, meurent incontinent. Quand ils ſeront tirez dehors, les faut mettre en vn ſac, puis les porter en quelque court, ou iardin renfermé de murailles, pour les faire chaſſer aux petits baſſets, mais cependant muniſſez voz iambes de quelques bottes, car quand ils ſont eſchauffez ils viennent aſſaillir les hommes, comme fait vn ſanglier, tellement que ſouuentesfois emportent le lopin de la chauſſe voire iuſques à la chair qui eſt par deſſous.

LA CHASSE DV CONNIN.

Chap. 40.

ASſez amplement nous auons parlé du connin au traitté de la garenne, duquel la chaſſe eſt profitable, non ſeulement pour la viande qui en eſt fort bonne, mais auſsi pour le dommage que ce petit beſtial apporte aux grains, arbres, & herbes, tellement que Strabo fait mention, que d'aucuns peuples furent contraints du regne de Tiberius & Auguſtus, enuoyer des legats aux Romains pour auoir aide contre les importunitez & dommages que leur païs receuoit de l'affluence de ce petit beſtial.

Nous auons fait deux ſortes de connins au traité de la garenne, les vns de clappier, les autres de garenne: ceux de clap-

pier ſont faciles à chaſſer d'autant qu'ils ſont priuez : ceux de garenne ſont quelque peu plus difficiles à prendre, pour leur naturel plus ſauuage : la façon de les chaſſer principalement eſt de deux ſortes, toutes deux aſſez cogneuës : ou auec les filets, ou auec le furet : quant au furet on le iette dans la tanniere des connins, pour leur faire la guerre, duquel eſtonnez & intimidez ſortent incontinent hors de leur tanniere, & tombent en des filets que lon aura tendu à l'entree de leur terrier : quelquesfois le furet les eſtrangle là dedans, à raiſon dequoy ſont cauſe ſouuentesfois de la longue attente que font les chaſſeurs.

LA CHASSE AVX OYSEAVX.

Que les anciens n'ont tenu compte de la chaſſe aux oyſeaux. Chap. 41.

LA chaſſe aux oyſeaux n'à pas eſté beaucoup approuuee ny receuë des anciens, pour le peu d'exercice qui y eſt : parce qu'ils ne priſoyent aucune façon de chaſſer ou le corps ne print quelque exercice pour eſtre rendu par apres plus agile & plus dextre à traitter choſe de plus grande importance : auſsi ne trouuons nous aucune mention faite de la chaſſe aux oyſeaux dans les liures des anciens, comme d'Ariſtote, ou de Pline, qui ne ſemble rien auoir ignoré pour la varieté de ſes eſcripts : ny meſme de la fauconnerie qui eſt vne chaſſe d'oyſeaux la plus noble de toutes : pour cela toutesfois les hommes de noſtre temps n'ont laiſſé à mettre en vſage pluſieurs manieres de chaſſer aux oyſeaux, comme auec oiſeaux de proye, qui eſt la plus excellente de toutes, aux rets, aux fillets, à la tõnelle, au feu, aux las, à la glux, à l'arbaleſte, à l'arc, à la naſſe, à la planche, à la paſſee, à la pipee, au ſcapel, à la corneille, à la clache, au reel ou couuertoit, à la main & pluſieurs autres façons, qui ſont aſſez cogneuës aux oyſelleurs : nous parlerons premierement de la fauconnerie.

LA FAVCONNERIE.

Que ceſt que fauconnerie. Chap. 42.

IL eſt certain que la ſcience de faucõnerie a eſté miſe en art depuis peu de temps, comme auons dit: les autheurs anciens, comme Ariſtote & Pline, admirateurs des choſes hautaines & inueſtigateurs diligẽts de toutes choſes, n'euſſent laiſſé en arriere ſi grand induſtrie de ſçauoir de l'homme, de leurrer & appriuoiſer les oiſeaux de proye, qu'i s ne l'euſſent eſcrit, ſi elle euſt eſté lors en vſage. Car c'eſt merueille de voir vn oiſeau qui a eſté ſauuage ia appriuoiſé, foudre du ciel, retourner ſur le poing de ſon maiſtre, aller cercher les autres oiſeaux iuſques aux nues pour les tuer, meſme faire la guerre aux oiſeaux aquatiques & terreſtres, & prendre d'aucunes beſtes à quatre pieds, comme lieure, lappins & connins: ceſte ſcience eſt maintenant tant ennoblie, que les grãds ſeigneurs ſe la ſont voulu dedier & reſeruer pour leur paſſetemps, & l'ont en telle eſtime en noſtre France, que le gentil-homme François eſt peu priſé des autres, qui eſt ignorant de ceſte ſcience, & de la venerie, comme de deux choſes des plus excellentes apres les armes. Fauconnerie eſt vn art recent.

Or fauconnerie comme c'eſt l'art & ſcience de leurrer & appriuoiſer les oiſeaux de proye ou de rapine, pour les faire voller aux autres oiſeaux tant aerez, terreſtres, qu'aquatiques: auſsi fauconnier eſt appelé celuy duquel l'eſtat & office eſt d'appriuoiſer tels oiſeaux: en quoy ſi voulõs regarder de pres au nom, ſemble à voir que les Frãçois modernes ayent ſuiuy l'appelation des anciens François & des Grecs: car tout ainſi comme les anciens François ont voulu que le Sacre, que les Grecs nommoyent Hierax, & les Latins Accipiter, fuſt le terme principal, deſſous lequel eſtoyent comprins tous oiſeaux de proye, combien que le Sacre François & Hierax Grec, ſoit vn nom ſpecial d'vn oiſeau de proye: auſsi les François de noſtre temps, ont fait que le faucon ſeroit le principal en ſon genre, & donneroit le nom vniuerſel, comme par maniere d'excellence à tous oiſeaux de proye: combien que faucon ſoit vn nom ſpecial d'vn oiſeau de proye: comme ſi lon vouloit dire faucon gentil, faucon pelerin, faucon de Tartarie,

faucon de Barbarie, faucon gerfaut, faucon sacré, faucon lanier, faucon punicien, & ainsi des autres.

Quels oyseaux sont bons pour la fauconnerie. *Chap. 43.*

OR il ne faut penser que tous oyseaux de proye ou de rapine seruent à la fauconnerie, mais seulement ceux qui sont hardis & de franc courage, & qui peuuent voler l'oyseau tant par les riuieres que par les champs, & d'iceux sont dix especes principales assez cognuës d'vn chacun, & pour la plus grand part familieres en France, à sçauoir, l'aigle, le vautour, l'autour, l'espreuier, le gerfaut, l'emerillon, le faucon, le lanier, le sacre, & l'obreau. Grande partie de ces oyseaux, excepté le vautour, ont communément les plumes de la queuë & des ailes beaucoup madrees. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & sont presque semblables les vns aux autres: car ils semblent n'estre differents qu'en grandeur: veu mesmement que leur couleur se change diuersement selon leur mue, qui fait qu'ils en sont appelez hargas, ou fors, tout ainsi qu'on fait des harangs enfumez surnommez sorets. Il y a grãde partie des oyseaux de proye, qui sont passagers, & ne sçauons bonnement de quels païs ils viennent, ny où ils s'en retournent, & en auons seulement la cognoissance par ceux qui les nous apportẽt d'Italie, d'Alemaigne & d'autres païs estrãges.

Or soit qu'on les nous apporte d'ailleurs, soit qu'ils soyẽt domestiques en noz païs, pour les appriuoiser & leurrer, premierement on ne les doit oster du nid, qu'ils ne soyent forts & se puissent tenir sur les pieds, puis les tenir sur vn bloc, ou vne perche, pour mieux demener leur pennage.

Nourriture des oyseaux de proye.

Il faut les paistre de chair viue le plus souuent qu'on pourra: car elle leur fera bon pennage. Toutesfois le past & chair bonne, outre l'ordinaire, est leur donner des cuisses, ou du col des poulles: les chairs froides leurs sont mauuaises: les chairs de beuf, de porc, & autres, leur sont de forte digestion: celle de mouton, de pigeõs, ou de petites irondelles, est meilleure: la chair de vache leur est mauuaise pour estre laxatiue, qui aduient par sa pesanteur, qui leur cause indigestion. Et s'il est necessité les paistre de grosse chair par faute de meilleure,

soit

ſoit temperee & laucc en eau tiede: ſi c'eſt en hyuer il la faudra eſpraindre: en Eſté il ne la faut lauer qu'en eau froide. La chair qu'on donne aux oyſeaux, ſoit ſans graiſſe, nerfs, ne veines: & ne les faut laiſſer manger leur ſaoul tout a la fois, mais par poſes, en les laiſſant repoſer en mangeant, & par fois leur muſſer la chair auant qu'ils ſoyent ſaouls, puis la leur rendre: mais qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire debatre. Auſsi eſt bon leur faire plumer petits oyſeaux, comme ils faiſoyent au bois, tous les ans, au commencement d'Automne: ſ'ils ſont trop gras il les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'Aloé meſlé auec la chair, qu'on leur donne à manger, mais ce pendant il les faudra nourrir de quelque bon paſt, vif & chaud, autrement on les mettroit trop bas, apres qu'ils auront eſté purgez les faudra preparer à la proye: & meſme quād on les voudra faire chaſſer ne ſera point mauuais de leur mettre en la gueule des eſtouppes couuertes de chair, en forme de pilule & leur faire aualler au ſoir: afin qu'au matin ils reiettent icelle pilule auec pluſieurs excremēts pituiteux, par ce moyen ſeront rēdus plus ſains, plus appetiſſez, plus auides, plus legers & prompts à la proye. La chair de pourceau donnee chaudement auec vn peu d'Aloés fait laſcher & emutir l'oyſeau: mais il faut obſeruer, apres qu'il aura eſté purgé qu'ō le mette en lieu chaud, & le tenant ſur le poing le paiſtre de quelque oyſeau en vie: car alors il à les entrailles deſtrempees. On cognoiſtra qu'ils ſeront malades quand le fondemēt leur enfle & deuient roux, les narilles auſsi & les yeux: voila la maniere de les leurrer & appriuoiſer en general, maintenant en particulier.

Oyſeaux de proye malades

Des oyſeaux de proye en particulier. Chap. 44.

LE vautour eſt le plus grand oyſeau de rapine, paſſager en Egypte, cogneu en ces païs, pluſtoſt par ſa peau & plumes, qu'autrement par-ce que les pelletiers ont couſtume d'en faire pelices pour mettre ſur l'eſtomach: on les peut nourrir de tripailles, charongnes & vuidanges de beſtes, auſsi lon dit que couſtumierement ils ſuiuent les camps à cauſe des corps morts, ils ne peuuent vo-

Vautour.

ler de terre, qu'ils n'ayent premierement prins auantage en courant ou bien qu'ils se partent de dessus vne grosse butte.

Aigle. L'aigle est appelee roy des oyseaux, difficile à appriuoiser du sauuage, parce qu'elle est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage ou ailleurs. Parquoy qui la veut auoir bonne, il la faut prendre au nid & l'appriuoiser auec chiens courants, à fin qu'alants à la chasse, elle vole & suiue les chiens, lesquels ayants leué le lieure, regnard, cheureul, ou autre telle beste, l'aigle descende dessus pour l'arrester: on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & principalement des bestes qu'elle aura prins à la chasse.

Espriuier & autour. L'espreuier & l'autour ne different d'autre chose qu'en grandeur, & sont de deux sortes niais & ramage: on les appriuoise les tenant bien longuement & souuent sur la main, & principalement à l'aube du iour: on leur donnera à manger deux fois le iour, ou vne fois, principalement quand le lendemain on les voudra faire voler: car alors l'espreuier doit estre affamé, à fin qu'il prenne mieux sa proye: leur nourriture doit estre de bonnes chairs, specialement d'oyseaux & de mouton à fin qu'ils soyent bien gras: l'espreuier est facile à laisser son maistre, & pour obuier à ce, faut que le maistre garde de le blesser, & ne luy contredire en rien, car il est desdaigneux: quand il ira voler, il ne le doit point laisser aller trop loing, d'autant que quand il ne peut attraper l'oyseau qui vole, il s'en va par indignation & monte sur vn arbre sans vouloir retourner à son maistre: ne le doit trauailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prendre, & luy donner de sa proye à manger, à fin qu'il sente ce que sa proye luy a valu, & qu'il soit enflambé de volontiers voler: les oyseaux qu'il prend sont perdrix, cailles, estourneaux, merles & autres semblables: sera soigneux de le guarir quand il sera malade: s'il a la fieure apres long trauail ou à raison d'autres accidents, le faut mettre en lieux frais sur perches enueloppees de drappeaux mouillez, & les nourrir peu & souuent de chair de petits poullets trempee premierement en eau où aura trempé semence de courges ou de concombres: s'il est refroidy le faut tenir chaudement, & le nourrir de chair de poullet masle ou de pigeons trempez en vin, ou en decoction de sauge, mariolaine & autre semblable: s'il a des poux faut oindre sa perche auec ius de morelle, ou d'aluyne: s'il a des vers dans le

Maladies de l'espriuier.

Fiebure.

Poux.

corps, faut mettre ſur leurs viandes fueilles de peſchers : ſ'il a les gouttes à l'aile ou à la cuiſſe, faut luy tirer quelque goutte de ſang de la veine qui eſt ſous l'aile, ou deſſous la cuiſſe : ſ'il eſt podagre faut oindre ſes pieds auec ius de l'herbe nommee laicteroille, meſme la perche où il ſera. Le faucon, cõme auons dit en l'art de fauconnerie, aucunesfois eſt vn mot general ſignifiant tous oyſeaux de fauconnerie : aucunesfois ſpecial & en y a de diuerſes ſortes que ie laiſſe à diſtinguer à ceux qui ont traitté de la nature des oyſeaux : quoy qu'il en ſoit, le faucon eſt le prince des oyſeaux de rapine [i'entends quant au vol] pour ſon hardieſſe & grand courage : & eſt de grand pris quand il a la teſte ronde, & le ſommet de la teſte plein, le bec court & gros : les eſpaules amples, les pennes des ailes ſubtiles, les cuiſſes longues, & les iambes courtes & groſſes, les pieds noirs, grands, & eſtendus. Pour l'appriuoiſer le faut ſouuent tenir ſur la main, nourrir d'ailes & de cuiſſes de poulles mouillees en l'eau, & mettre en lieu obſcur, & quelquesfois leur preſenter vn baſsin plein d'eau où ils ſe puiſſent baigner, puis apres le bain les ſeicher au feu : on les accouſtumera à chaſſer premierement petits oyſeaux, puis moyẽs, par apres des grands, & ne faudra-on à leur donner curee des oyſeaux qu'ils auront prins. Ils volent merueilleuſement toſt, & montent en haut en roüant, & regardant à bas, & où ils voyent la canne, l'oyſon, la grue, le hairon, ils deſcendent comme vne ſagette, les ailes cloſes, droit à l'oyſeau, pour le deſrompre à l'ongle de derriere, & ſ'ils faillent à le toucher, & qu'il fuye, volent ſoudainement apres, & ſ'ils ne peuuent l'attrapper, comme enflambez & courroucez volent ſi loing par apres qu'ils perdent leur maiſtre. Le faucon ſur tous oyſeaux de proye, eſt propre pour voler le hairon & tous autres oyſeaux de riuiere. Ses maladies & leur guariſon ſont ſemblables à celles de l'eſpreuier. Gouttes. Podagre. Faucon.

L'hobreau apres l'eſmerillon, eſt le moindre, quant à la corpulence, de tous les oyſeaux de proye, il eſt de leurre non de poing : car il eſt du nombre de ceux qui volent haut, comme le faucon, le lanier & le ſacre. Ceſt oyſeau eſt aſſez cognu par tout, car il n'y a contree où les hobreaux ne ſuiuent les chaſſeurs, d'autant que le vray meſtier du hobreau eſt de prẽdre ſa proye des petits oyſillons en volant, comme cocheuis, alouëttes : il a cela de particulier, qu'ayãt trouué les chaſſeurs, Hobreau.

il ne les suit que certaine espace de temps, quasi comme s'il auoit bornes limitees: car se departãt va trouuer la riue de son bois de haute fustaye, où il se tient & perche ordinairement.

Esmerillon. L'esmerillon est le plus petit oyseau de proye dont les fauconniers se seruent: il est de poing & non de leurre, cõbien qu'à vn besoin on le puisse leurrer: il ressemble si naïfuement le faucon qu'il ne semble differer sinon en grandeur: car il a mesmes gestes, mesmes plumages, & mesmes mœurs: il se hazarde contre les cailles & perdris, de tel courage, qu'il les suit souuentesfois iusques aux villes & villages.

Gerfaut. Le gerfaut est vn oyseau bien rare à voir, sinon és mains des fauconniers des grands seigneurs: & est de grande corpulence, de façon, qu'aucuns ont pensé que ce fust vne espece d'aigle: il est bon à tous vols, car il est hardy, & ne refuse iamais rien, toutesfois est plus difficile à appriuoiser & leurrer que nul autre oyseau de proye, d'autant qu'il est tant hagard & bizarre, que s'il n'a la main douce, & le maistre debonnaire, qui le traitte amiablement, il ne s'appriuoisera iamais.

Sacre. Le sacre est semblable au faucon quant à grandeur: oyseau propre pour le milan, toutesfois on le peut aussi dresser pour le gibbier & pour la campaigne, à prendre oyes sauuages, faisants, perdris, & à toute autre maniere de gibbier. Les grands seigneurs, qui veulent auoir plaisir du vol du milan, le font combattre au sacre, & pour le faire descendre (parce qu'il est coustumier de se tenir l'Esté fort haut en l'air) font tousiours porter vn duc sur le poing d'vn fauconnier, à qui ils pendent vne queuë de regnard au pied, & le laissans voler en quelque plaine, donne soudainement vouloir au milan de descendre: car quand le milan auise le duc, incontinent descẽd à terre, & se tient ioignant luy, ne luy demãdant autre chose sinon de le regarder: alors on lasche le sacre sur luy, mais se sentant leger, espere le gaigner à voler: parquoy il monte soudainemẽt contremont en tournoyãt, le plus haut qu'il peut, & là le cõbat est plaisant à voir: mais rien ne luy sert, car le sacre le rẽd vaincu, l'amenãt cõtre terre à force de coups qu'il lui dõne par dessus.

Lanier. Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le surnom de faucon, car il est appellé communément faucon lanier: il se trouue ordinairement en ces païs, & pource qu'il est de mœurs faciles, lon s'en sert communément à tous propos: les fauconniers voulants faire le lanier gruyer, le mettent

en vne chambre baſſe ſi obſcure qu'il ne puiſſe voir aucune lumiere, ſinon lors qu'ils luy baillent à manger, & auſsi ne le tiennent ſur le poing que de nuit. Et alors qu'ils ſont preſts de le faire voler, font feu en la chambre, pour l'eſchauffer à fin de le baigner en pur vin : puis l'ayant eſſuyé, le font repaiſtre de ceruelle de geline : & ſe partants deuant le iour, celle part où eſt le gibbier, le iettẽt de loing à la grue, deſlors qu'il commence à eſtre iour : & ſ'il ne prend pour ce iour-là, c'eſt tout vn : car les iours enſuiuants il ſera bon, & principalement depuis la my Iuillet, iuſques vers la fin d'Octobre. Encor apres la mue ſera meilleur que parauant : mais il n'eſt bon en temps d'hyuer. Voila de la maniere de leurrer & appriuoiſer les oyſeaux de proye, tant en general qu'en particulier : reſte maintenant que diſions vn petit mot.

Faut entendre que tous oyſeaux de proye ſeruent à voler ou aux riuieres, ou aux champs : deſquels les vns volent de poing & prennent de rendon, qui ſont l'autour, l'eſpreuier, le gerfaut, & l'eſmerillon : les autres volent haut, qui ſont le faucon, le lanier, le ſacre, & le hobreau : les vns ſont retirez & rappelez de leur vol en leur preſentant le poing, les autres en leur preſentant le leurre, c'eſt à dire, vn inſtrument qui eſt en façon de deux ailes d'oyſeau accouplees enſemble, pendu à vne leſſe, & vn eſteuf ou crochet de corne au bout : & les oyſeaux ſont attirez par ce leurre, qu'ils penſent eſtre vne poulle viſue. Les vns ne commencent la chaſſe, mais commencee par les chaſſeurs, l'acheuent, comme auons dit de l'aigle. Breſuement, les oyſeaux ne ſemblent eſtre differents enſemble, ſinon qu'ils ne volent indifferemmẽt tous oyſeaux, mais vn chacun d'eux ſattache à l'oyſeau, à la chaſſe duquel il eſt addonné, & non à d'autres. Et de toutes ces ſortes de voler & de chaſſer tu en trouueras plus ample traitté en la particuliere deſcription du naturel d'vn chacun oyſeau de proye qu'auons faite.

Leurrer.

Quelques autres manieres de chaſſer aux oyſeaux. *Chap. 45.*

POur prendre oyſeaux à la pipee, vn hõme ſe doit cacher dãs vn buiſſon, & y mettre de la ſueiilee, & auec vn ſifflet, piper & ſiffler cõtrefaiſant vn oyſeau qui eſt prins, ou qu'on prẽd. On doit prendre

Chaſſer à la pipee.

vn passereau, & le faire crier en luy serrãt les ailes ou les pieds: lors les oyseaux viendront au secours, pensans q̃ le chathuant ou hibou [qu'on aura perché aupres retenu à vn laq] le tienne: & ayant mis des gluons sur les branches des arbres, les oyseaux qui viendront au secours se perchants, s'englueront.

Chasser à la passée.

Pour prendre pinsons à la passée, c'est à dire, au lieu où il y ait bonne passe de pinsons, faut enuirõner trois arbres (qu'on aura couppé, & apres planté en vne plaine peu loing l'vn de l'autre entre pied) de fueilles par bas cõme vne loge: & parmy iceux tendre vne corde attachee à vn baston, & supportee de l'autre costé d'vne forchette, laquelle tiendra à vn hõme loin de là, & en icelle pendront deux ou trois pinsons attachez: & faut mettre des gluons bien desliez sur lesdits arbres, & plus loing de là deux ou trois cages où seront des pinsons qui appelleront les passants, lesquels venants voir ceux qui sont pendus, ou és cages, s'englueront sur les arbres.

Chasser à la tõnelle.

Pour prendre perdris à la tonnelle, ou tõberel, faut qu'vn hõme soit derriere vne vache ou vn cheual de bois ou d'ozier peint, qu'il approchera en guise de vache ou de cheual, & cependãt il laschera les filets sur les perdris: telle chasse est maintenant defendue.

Chasser au feu.

Pour prendre perdris & becaces de nuit au feu: faut allumer vne mesche de vieux drappeaux secs, mouillez en suif fondu, puis ployez ensemble en vne torche grosse cõme le bras, longue d'vn pied: puis faut estonner les perdris, à fin qu'en volant ils se mettent dans les filets desquels elles seront entourees.

Chasser à la main.

Pour prendre oyseau à la main faut espandre parmy quelque aire, grain ou mil trẽpé en lye de bon vin & ius de segue, puis sechez, dés que les oyseaux en auront mãgé ne pourront voler par apres, & les prẽdra lon à la main.

Prendre oyseau à l'arc.

Pour prendre oyseau à l'arc ou à l'arbaleste sur maisons, arbres, buttes: faut que l'arbalestier ait sagettes doubles forchees en la partie de deuant, quand il voudra prendre oyes ou autres grands oyseaux, par tout bien agues, qu'ils tranchent l'aisle ou le col qu'elles toucherõt, car la seule perceure commune de la sagette ne blesseroit pas tant l'oyseau qu'il peust demeurer là: mais s'en yroit percé & blessé, combien que possible il mourroit ailleurs.

Fin du sixiesme liure de la maison Rustique.

TABLE ALPHABETIQVE

sur les six liures de la maison Rustique : ou par la lettre a, faut entendre la premiere page du fueillet, par b, la seconde.

A.

AAge de beuf 21.b
Aage de cerf, comme se cognoist, 140.a
Aage des cheuaux à cognoistre 30.a
Abbatures & foullures du cerf 140.a
Abbougrir 82.b
Abbreuuoirs nets 11.a
Gros abricots 63.b
Abricotiers 76.b
Ache de risee 91.a
Achept de beufs 21.b
Acheter paix 2.b
Achet seur 2.b
Aisles des coqs ou chappons ne sont à rongner 11.a
Aigle 153.b
Aigneaux malades 27.b
Aigreur de vin à remedier, 118.a,b
Aire a battre le grain 103.a
Allees autour du bois 124.b
Allees du iardin 45.b
Alleures de cerf 140.a
Amẽdemẽt premier, le meilleur 99.b
Amandes 86.a
Amandes ameres faites douces 73.b
Angeuin 9.b
Anguillieres 93.b
Apparier les beufs 22.a
Appentis pour les harnois du labour 7.b
Appetit à donner au beuf, 22.b
Appriuoiser les pigeons 20.b
Aquitaine fertile 5.b
Arbre chetif & menu 84.a
Arbre portant raisins & son fruit naturel 75.a
Arbre vieil deuenant sterile, 83.a versu 6. ante finem.
Arbres à planter 3.b
Arbres aquatiques 131.a
Arbres esclattez 84.a
Arbres fruitiers 125.a
Arbres sauuages d'où viennẽt 127.b
Grand ardeur du soleil nuisable 82.b
Arrousement de choux 39.b
Arrouser 81.a
L'arquebouse fait mourir le poisson 94.a
Asnes à labourer 101.a
Maladies de l'asne 33.b
Asparge peut croistre de la corne de mouton ou de belier 40.a
Assiette du bastiment 6.a
Assiette du parc 135.a

Aſsiette de la haironniere, 136.a
Attirer pigeons 20.b
Auãcer aux ſeruiteurs, inutile 9.a
Au cerf la biere, au ſanglier le barbier 143.a
Aube 89.b
Auberges 63.b
Auiues 30.b
Aulne, arbre aquatique 131.a
Auuergne 3.a
Auuergnac 9.b

B.

BAignemẽt des œufs couuez 13.b
Baignolet 4.a
Barbeau 93.b
Barbes aux beufs 23.a
Barbets 28.b
Bar leduc 89.b
Baſſets à dreſſer 149.a
Baſſets ſubiects à gales 150.a
Baſtardiere 2.a.7.b.61.b
Baſtiment de la haironniere, 136.a
Baſtiment petit, bien fourny vaut mieux que le ſomptueux mal fourny 6.a
Baſtir en heurt 5.a
Beau lieu requiert neuf choſes 129.a
Beauſſeron 9.b
Beauſſe 3.b
Beccaſſes 16.a
Belleuille ſur ſablon 4.a
Berger ſoit de bonne nature, 26.a
Bergerie quelle doit eſtre, 26.a
Bergers anciens 26.a
Bergers, inuenteurs d'aſtrologie 26.a
Bergeries & porcheries 7.a
Beſtes a craindre pour les coulombiers 20.a
Beſtioles dommageables, 55.a.b
Beſtes a craindre pour les gelines 11.a
Beſtes à laine, & le ſoing d'elles 25.b
Beſtes, dont faut garder les cannes 16.a
Beſtes qui mangent les poulles 12.b
Beſtes de double vie 93.a
Beau regard 61.b
Beauſſe vray grenier de France 100.b
Deſcriptiõ de bon beuf 21.b
Beuf clochant 13.b
Beuf chaſtié, plus commode au labour q̃ le taureau 21.b
Beufs à labourer 21.b.101.a
Beufs à engraiſſer, pour vendre 24.a
Trois beufs ne labourent pas tant qu'vn bon cheual 21.a
Beurre 10.b
Biche 139.b
Bien commander 8.a
Biſner 110.a.b
Bled à remuer 103.b
Bleſſeure des ſangliers, aux chiens 138.b
Boire beaucoup & ne ſenyurer point 116.a

Le

Le bois à en ſoy trois commoditez 129.b
Bois de Solongne 127.a
Bois blanc 131.b
Bon foin 90.a
Bleſſement de cueur 22.b
Bonne odeur és laictues 40.a
Bordelais 109.a.b
Bouc 28.b
Bouge pour la fermiere 6.b
Bourguignon 9.b
Bourguignon en vigne, 109.a.b
Boutteures 38.a
Boutis du ſanglier 144.a
Bracques 28.b
Brebis pouilleuſe 26.b
Breſſe 5.a
Brie 110.a
Briais 9.b
Briſe que c'eſt 22.a
Briſees 141.b
Brochet 93.b
Brochet, tyran d'eau douce, 93.b
Cõtre les brouillars 55.a.112.b
Broutement de cheure 51.a
Bufles ou beufs ſauuages, 24.a
Bufles à labourer 101.a

C.

CAilles farouches 19.a
Camelot de poil de cheure 27.b
Camomille faulſe 98.a
Cannart ayme à barbotter, 14.b
Cannes enſemble 16.b
Cannes à engraiſſer 16.a
Cãnes ſauuages enyurees, bõnes à pondre 16.a
Cannets d'eau 16.a
Cardes 40.b
Cardinal du bellay 51.b
Carnage à donner aux chiẽs, 137.b
Carpe 92.b
Carriers trompeurs 4.b
Cattarre de beuf 23.a
Cattarre des poulles 12.a
Caton agriculteur 1.b
Caues 7.a
Caue quelle doit eſtre 14.a
Celiers à vins & cydres 7.a
Cendres faites d'herbes 36.b
Cent ans à croiſtre: cent en eſtat, & cent à deſcroiſtre: au cheſne 134.b
Cercle 87.b
Cerf comme ſe doit cognoiſtre de ſon aage 139.b
Cerf mal mené 142.b
Cerf tué 143.a
En quel temps les cerfs muẽt les cornes 139.b
Ceremonie à mettre les œufs couuer 13.b
Ceriſes auancees 73.a
Ceriſes groſſes 74.a
Ceriſes iuſques à la Touſſaints 74.a
Ceriſes ſans noyau 71.b
Ceriſiers 77.a.81.a
Ceriſier enté en laurier 73.a
Cidre peré, cidre pommé, 87.b
Ciſternes 3.b
Citrõ & orẽge à garder 87.a

Citron rouge 52.a
Citrons de garde 52.b.86.a
Chaalons 3.a
Chair de caille laxatifue, &c. 19.a.b
Chair de paon meilleure que de la poulle d'Inde 18.a
Chair de poulles d'Indes fade & de dure digeſtion, 18.a
La chair du regnard eſt fade 148.a
Chambre du fermier 6.b
Chambre des ſeruiteurs 6.b
Champaigne 3.a.b
Champenois 9.b
Champart 6.b
Chãcres d'oreilles aux chiẽs, 138.b
Chapponner heſtoudeaux, 14. b
Chappons à engraiſſer 14.b
Chappon pour eſchauffer & conduire poullets 12.a
Chappons du Mans & Bretaigne 14.b
Chanter du ſemant 100.a
Charge du bouuier 21.a
Chartrain 9.a
Chaſtaignes 86.a
La chaſſe appartiẽt aux grãds ſeigneurs 139.a
Chaſſe du ſanglier 144.b
Chaſſer au feu 154.b
Chaſſer à la main 154.b
Chaſſer à la pipee 154.b
Chaſſer à la tonnelle 154.b
Chaſſer aux oyſeaux 2.a
La chaſſe du lieure plus plaiſante que toute autre 145.a
Chaſſe du ſanglier, dãgereuſe 143.b
Chaſtaignes 86.a
Chaſtaigner 79.b.124.a
Chaſteté 51.a.58.b
Change, c'eſt a dire ruſe de cerf 137.a
Chaux vifue, au pied de la vigne 108.a
Chemin és iardins 35.b
Chenil, la loge aux chiẽs 7.a
Cõtre les chenilles 55 b.113.a
Chemin aux chiens de chaſſe 137.b
Cheſne 124.a
Cheſne ou autre arbre verd en tout temps 72.b
Cheual trop eſchauffé 31.b
Cheuaux malades à traitter, 30.a
Cheual clochant 32.b
Cheual pouſsif 31.a
Signes de bonne cheure 28.a
Cheure de grande recommẽdation aux païs des montaignes 28.b
Cheure iamais n'eſt ſans fiebure 28.b
Cheureaux bien eſtimez 28.a
Cheute des pommes de l'arbre 85.b
Chien mut au cerf 141.a
Chiens de chaſſe de quatre ſortes, blancs, fauues, gris, noirs 137.a.b
Chiens de trois ſortes pour le cerf 141.a
Chiens de relais 141.a
Chien mort ou autre charongne miſe au pied de l'arbre,

82.b
Chois des complants de la vigne 107.a
Chois des mouſches que lon veut acheter 57.b
Chois des mouſches que lon amaſſe aux foreſts 58.a
Choux 36.b
Choux cabus 39.a
Choux communs 39.a
Choux és vignes, dommageables 113.a
Choux rouges 39.b
Choux tortus 39.a
Cognoiſſance de la retraitte du cerf 140.a.b
Cognoiſſance de medecine naturelle, neceſſaire à la fermiere 10.a
Coings à garder 86.a
Clefs principales de tout 8.b
Cloux & apoſtumes aux beufs 23.b
Col froiſſé au beuf 23.b
Colchicon 9.b
Colique des beufs 22.b
Colique du cheual 32.b
Colline pour baſtir 4.a
Combat des iettons 60.a
Complant nouueau quel doit eſtre 108.b
Complants de la vigne, 107.a
Complexion de beuf à cognoiſtre 22.a
Commodité des feneſtres, 4.a
Bon connin meurt touſiours en ſon terrier 121.a
Concombres & citrouilles, 37.b.45.a
Concluſion des façons de la vigne 111.a
Cõfitures de ceriſes, cormes, eſpine, vinette, verius 88.b
Cõfiture de noix vertes 88.a
Confiture de peſches, d'abricots, d'alberges 88.b
Cõfiture d'eſcorce d'orenge, citron, limon 87.b.88.a
Conſeil d'Heſiode quant à la tranſuaſation du vin 114.b
Contagion à euiter 27.a
Contentement 2.b
Contenter ſe faut de ce que Dieu & nature donne 3.a
Contre la morſure du ſerpẽt au beuf 23.b
Contre trop grande fertilité de l'arbre 85.a
Contre les limats & formis, 84.b
Coq 11.a.b
Cormes à garder 87.a
Cormier 80.a
Corne fendue au beuf 24.a
Coulliſſe de lattes. 20.a
Cornes de cerf quãd ſe muẽt 139.b.& 140.a
Cornoille 86.a
Correctiõ des fautes du beuf 22.a
Coulombier à peupler 20.a
Coulombier à pied 19.b
Courance de cheual 32.b
Courge amie des citrons 52.a
Courir terme ſur terme 9.a
Courlis 16.a
Cours du ciel 38.a
Couuement d'œufs 15.b

Couuer d'oye 15.a
Couuoire à nourrir 13.b
Crapaut verdier 55 a
Croye & ardoiſe 5.a
Croiſſant de la lune 37.b.66.b
Croiſſement de plantes par humeur & chaleur 126.b
Cueillette 38.b
Cuiſine, premier baſtiment d'vne bõne maiſon 2.b.7.a
Cure de la bergerie 26.b
Curee aux chiens 143.a
Curee de leurier, pour les chiens 147.b
Curioſité trop grande, ruine des bons eſprits 1.a
Cuuer les vins 113.b
Cygnes 16.a
Cylindre 100.a

D.

DAttier & palmier 79.b
Daucus 90.b
Daulphiné 3.a
Decrets, ſeures voyes d'acheter 2.b
Dedalus 46.a
Deffailläces de cueur au cheual 31.b
Demeure du ſanglier 144.b
Demy peſche & demy noix, 71.b
Dents de cheuaux indices de l'aage 30.a
Dernier labeur 102.b
Deſgouttement à oſter 25.b
Deſpance, pour le boire 10.a. 114.a.116.b
Difference des cheſnes 133.b
Difference du fruit, venant de ſemence & de rameau 63.a
Differenee entre le ſanglier maſle & la femelle 144.b
Difference entre les ſangliers & pourceaux priuez 144.a
Difference des pigeons 20.a
Difficulté d'vrine aux cheuaux 30.a
Diuerſité de la generatiõ des mules & mulets 34.a
Diuerſité du labour de la terre, ſelon la varieté des païs, 1.a
Diuerſité de charruë 101.a
Diuerſité de terre 97.a
Dixhuit cochons à nourrir à vne truie 25.a
Dompter le beuf 22.a
Douleurs de ventre au cheual 31.b
Dreſſer les chiens, pour la chaſſe du lieure 145.b
Duuet & plume de la volaille, nuit aux beſtes caualline s 90.b
Durté de ventre au cheual, 31.b
Durté de ventre aux poulles, 12.a

E.

EAu à ſeparer du vin 115.b
Eau du ciel à garder 3.b
S'il y à de l'eau au vin, 115.a
Eau en vinaigre 120.a
Election des graines 37.a
Empeſchement de põdre aux

poulles à oſter 11.a
Endroits aquatiques & mareſcageux 4.b
Engraiſſer chappons 14.b
Entendre le ſon de trompe aux chiens 139.a
Temps d'enter greffes 66.b. 72.b
Ente de pommier 71.b
Ente de quel arbre tient le plus 66.b
Enter en eſcuſſon. 67.a
En canon 71.a
En tronc ibidem
En faule. En couronne. En morcel. En ſcion ibid.
En perche 71.b
En germe ou en boutõ 70.b
Ente de perſiguier 73.b
Ente de peſche 71.b.73.b
Enter ſur le ſauuageau 67.a
Enter ſur vn chou 66.b
Enter vigne ſur vigne 72.a
Entes rompues 83.b
Enter vignes 111.b
Enture doit profiter la premiere annee 67.a
Entretien de beuf en ſanté, 23.a
Entree de la maiſon du pere de famille 7.a
Entrees aux iardins 7.b
Erables 133.a
Esbougeonner 111.a
Contre l'eſclair 55.a
Eſclorre des œufs ſans chaleur de poulle 14.a
Eſcorchure du dos au cheual 31.b
Eſcorchure des pieds, aux chiens 138.b
Eſcrouelles 30.b
Eſcuſſon à cognoiſtre 70.b
Eſmerillon 154.b
Eſmondage d'arbres 127.a
Eſmotter 100.a
Eſpargne pour le chauffage, & cendres 10.a
Eſpace & interualle entre les arbres 80.b
Eſpaule, retraitte au beuf, 23.b
Eſpinars 36.b
Eſpouſſemẽt de poulles 11.a
Eſpriuier & vautour 153.b
Eſtable nette 10.b
Eſtables aux beufs 7.a
Eſtable à beufs, nette 21.a
Eſtables aux cheuaux 6.b
Eſtables à cheuaux, à tenir nets 29.b
Eſtalõ pour ſaillir 29.b.34.b
Eſtampes 3.a
Eſtang 2.a
Eſtang à curer 94.a
Eſtãgs de Nouë & de Gouuieux 93.b
Eſtangs renommez 93.b
Eſtat de ſellier & mareſchal, à cognoiſtre au chartier, 29.a
Excrements de l'eſtang 93.b
Exherber 100.b
Experience de cultiuer les arbres, & non cultiuer 126.b

F.

FAçon de treilles 36.a
Façõs au bois planté, deux 125.b.126.b

Façons de cultiuer terres labourables 98.b
Faire pieds neufs 29.a
Faiſans & gelinottes mal aiſez à appriuoiſer 16.b
Faiſans 7.a
Familiarité trop grande 8.b
Faucon 154.a
Fautes de beuf à chaſtier 22.a
Femme en ſes mois, fait ſeicher & mourir les pompons 45.a
Femme mal verſante de ſon corps 47.a
Femelles au paon 18.a
Feneſtre dormante 20.a
Fenoil doux 48.a
Fermiere cognoiſſant' en medecine 10.a
Fermiers infideles 6.a
Ferme, metairie, heritage aux champs tout vn 1.b
la Fermiere tienne pied à boule 10.a
Fertilité des païs de France 5.b
Fien 6.a
Fien à ſerrer 99.b
Fien quel doit eſtre 99.b
Fien bon ou mauuais à la vigne 108.a
Fien diuers 99.a
rien plus cher q̃ le Fien 99.a
Fiente de pigeons 20.b
Fiente de pourceau malade, engendre la peſte 21.a
Fieure aux beufs 23.a
Fieure du cheual 31.a
Figues blanches & rouges 74.a
Figues de couleur diuerſe 50.b
Figues à garder vertes 86.b
Figues eſcrites 72.b
Figuier ſterile 50.b
Figuier ne perdant ſon fruit 72.b
Fil aux arbres 84.a
Filles a tenir de court 10.a
Fin du temps à ſemer 102.a
Florable ou gallion 90.b
Foirad 109.b
Flaſcons & bouteilles 6.a
contre le Flux de ventre 86.a
Flux de ventre au beuf 23.a
Flux de ventre des poulles 12.a
Flux du ſang au cheual 33.a
Foin 90.a
Foirre 103.a
Fonds de la terre aquatique 4.b
Fontaine 6.b
Force de bœufs à cognoiſtre 21.b
Forme de baſtiment 6.a
Force de vin à oſter 116.b
Forme de planter la vigne en Languedoc & Prouence 107.b
Forme és entes telle que lon veut 73.a
Formions 113.a
Foſſes 81.b
Four du fermier 6.b
Fourmages 10.b
Fours à couuer œufs 13.a
Fouleurs de vin 113.b
contre les Fourmis 55.b
Fourmis à faire mourir 85.b

Frais de l'eſtang 94.a
Franc ozier 92.a
Franches meures tardiues & auancees 72.b
François 9.b
Frayouër du cerf 140 a
Freſlons 60.a
Freſnes 132.b,133.a
Froid contraire aux paons 17.b
Fromenteau 109.b
Fruit tardif 50.b
Fruit ſans fleurir 73.b
Fruit venant de l'ente, retient touſiours meilleure forme 63.a
Fruit venant du pepin 63.a
Fruits ayans la vertu de theriaque 73.a
Fruits colorez 72.a
Fruits laxatifs 72.a
Fruits montans contre-mont 85.b
Fruits odorans 72.a
Fuyars à attirer 20.a
Fumees du cerf 139.b
trop Fumer, mauuais 99.b
Fumer au decours, les terres labourables, & les prez en croiſſant 100.a
Fumer les vignes 110.a

G.

GAignage, metairie 1.b
Galle aux beufs 23.b
Galle du cheual 32.a
Galle, dartres, gratelles, rongnes aux chiens 138.a
Garde de peſches & autres fruits 89.a
Garde des fleurs & ſemences 38.b
Garde des racines 38.b
Garenne 2.a
Garenne, quel profit porte, 121.a
Gaſcogne 3.a
Gaſcon 9.b
Gelinier 7.a
Gelinier tenu net 11.a
Geneſt 49.a
Gerfaut 154.b
Germandree 90.b
Glãds à ſemer ou plãter 127.b
Gouëſt 109.b
Gouples, ſortes de regnards 148.a, vers la fin de la page.
Gourmandiſe d'oye 15.b
Gouſter le vin 114.b
Gouttes 154.a
Grain de formẽt choiſi 102.a
Graine de laictue 37.a
Graine de meurier 62.a
Graines difficiles à faire venir 37.b
Graines de limons, citrons, orenges, poucilles 63.b
Grange 103.a
Grandes cages ne font pas les meilleurs oyſeaux 5 b
Grandeur d'arbres à conſiderer 80.b
Grange 7.b
Gratelle du mouton aux brebis 27.b
Grenade à garder 86.b
Grenade douce 74 b
Grenade rouge 74 b
Grenadier 52.b,73.b,80.a

Greniers 6.b
Grenier à fourment 103.b
contre les Grenouilles 56.a
contre la Greſle 55.a
Guerre entre les perdrix maſles pour les femelles 19.a
Guiniers 81.a
Guindolier ou iuiubier 80.a

H.

HAye viue 35.a
Haïr le vin 117.a
Halebrans 16.a
Hannebanne mort aux oyes 15.b
Hannebanne nuit aux pourceaux 25.b
Hannetõs de trois ans en trois ans 124.a
Haſter l'arbreà produire fruit 85.a
Habits rouges 101.a
Hargne du cheual 32.a
Heraclion 90.b
Herbes arrachees 84.a
Herbes fines 37.a
Herbes medecinales 37.a
Herbes meſchantes à extirper 126 a
Herbes tendres 38.a
Haironniere 2.a
Heſtoudeaux à chapponner 14.b
Heurteure aux chiens 138.b
Hobreau 154.b
l'Homme ne veut point eſtre rudoyé 8.b
Houër premiere façon 110.b
Huille d'oliue pour aigreur de vin 119.a
Huille fait perdre la veuë au beuf 22.b
Humidité du temps à obſeruer 38.a
Humidité de vin à corriger 115.a
Huis ſecret 8.b

I.

IAchere longue amaigrit la terre 36.b, 98.a
Ialouzie d'oyſeau 98.a
Iardin à fleurs 1.b, 45.a
Iardin aux bouquets 45.b
Iardin aux herbes de bonne ſenteur 45.b
Iardins du meſnage 1.b
Iardinages, & leurs diuiſions 7.b
Iauniſſe au cheual 31.b
Iauniſſe des arbres 84.b
Ieuſne aux beufs 22.a
Il n'eſt que le naturel en toutes choſes 14.b
Il ne faut rien laiſſer dechoir pour peu que ce ſoit 6.a
Ilex 133.b
Impatience des femmes quãt à la couuee des poulles 13.b
Incommodité recompenſee par commodité 3.a
Incõmodité du vent de Midy 5.b
Induſtrie du pere de famille 4.b
Inimitié entre la vigne, le vin, & le chou 39.b
Intention de l'auteur 97.b
Iours pour enter 67.a

Iſlettes de Flandres 4.b
Iuchoirs & mõtoirs deſcrottez 11.a
Iugement de bonne eau 4.a
Iuiubier [nompas tuiubier] 62.b
Iument pour ſaillir 29.b

L.

LAbeur de cheuaux 100.b
Labeur de beuf n'eſt que par neceſsité 21.a
Labeur de l'hõme appriuoiſe tout 4.b
Labour de taureau n'eſt bon 24.a
Labeur de la treille, pareil à celuy de la vigne 36.a
Labour & art neceſſaire au pere de famille 2.b
Labour neceſſaire aux ieunes plantes 126.a
Labour en temps ſec n'eſt bõ 126.a
Labyrinthe ou Dedalús 37.a. 46.a
Laict 10 b
Laict clair nuict aux paon 17.b
Laict d'aſneſſe, ſingulier pour les tabides 33.b
Laictuë creſpeluë & pommee 39.b. 40.a
Lamproye poiſſon venimeux en la mer 93.b
Langayerie des pourceaux, 25.a
Lanier 154.b
remede à la Larme de la vigne 112.b
Laurier 49.a. 80.b
Le couſt oſte le gouſt 3.b
Lepre des pourceaux 25.a
Leſſes du ſanglier 144.a
Sainct Leu de Serans 3.a
Leurre 154.b
Liëure des perches de la treille 36.a
Giſte du lieure 146.a
Lieures habitants les eaux, ladres 146.a
Les lieures viuent ſept ans, 147.b
Lieu de la retraitte du cerf, 140.a.b
Lieux à produire pierres 4.a
Lieux caillouex, propres a vignobles 3.b
Lieux ou les chiẽs n'ont point de ſentiment 146.b
Lieux ſablonneux 5.a
Contre les limaçons 55.b
Limiers 28.b
Limoſin 9.b
Liſette 113.a
Liury 4 a
Lis rouges 46.b
Loge des boucs 7.a
Loge aux canards 16.a
Loge des cheures 7.a
Loge des paons 17.a
Loge des truyes 7.a
Logis du fermier 6.b
Louuemont 89.b

M.

MAille en l'œil au beuf, 23.a
Maiſon Ruſtique ſe nom-

me diuerſement 1.b
Maiſon ſienne 2.b
Mal de teſte aux cheuaux 30.b
Mal des genciues & des dents aux cheuaux ibid.
Maladie de l'eſcorce de l'arbre 85.a
Maladies des brebis 26 b
Maladies des cheures 28.b
Maladies des chiens de chaſſe 138.a
Maladies de l'eſpriuier 153.b
Maladies des mouſches à miel 59.b
Maladies des mules & mulets 34.b
Maladies des oyes 16 a
Maladies des paons 17.b,18.a
Maladies des pourceaux 25 a
Maladies des poulles d'Inde 18.b
Malice du cerf 141.b
Manceau 9.b
Mangeaille aux beufs 22.b
Mãgeaille des pourceaux 24. b, Eſtable ibid. Engraiſſement ibid.
Mangeaille pour les poullets nouuellement eſclos 14.a
Mares 3.b,6.a
Marne 89.b
Maroutte 98.a
Marques de bon & beau lieure 146.a
Marques du lieure maſle & femelle ibid.
Maſle & femelle és cheſnes 134.a
Maſle & femelle és ormes 132.b
S. Mathurin de l'archant 3.a
Mauuais vigneron 108.a
Medeciner les pourceaux 25.b
Medecines pour les poulles 12.a
Melons 37.b
Memoire d'oye 15.a
Mergotte à planter 107.b
Merueilleuſe choſe, entour l'oliuier 51.a
contre les Meſiraignes 113.a
Meſlier 109.b
Meſnager nul ſi bon que ſoy meſme 5.b
Meſure de grain à ſemer 102.a
Metairie, ferme, gaignage, tout vn 1.b
Meurier 78.b
Meures à garder 87.a
Meures blanches 73.a
Mœurs des mouſches à miel 58.b
Miel à recueillir 60.a
faire Miel & cire 60.b
Moitié poires, moitié pommes 74.b
Montfort la-morry 90.a
Morceau de fer cõtre le tonnerre 13.a
Mouſt bien toſt rendu raſsis 115.b
Morſonture aux chiens 138.b
Morſure de beſte venimeuſe 12.b
Morſure des chiens ou loups enragez 138.a
Morſure du frellon 23.b

Morſure du ſanglier dangereuſe 143.b
Morſure de ſerpent 23.b
Morſure de vipere 33.a du chien enragé ibid.
Mort bois à l'arbre, à oſter 82.b
Morue de la brebis 27.a
Mouſches à miel 2.a,56.a
contre les Mouſcherons 55.b
Mouſſe de l'arbre 82.b
Mouſt commençant à aigrir, à corriger 115.b
Mouſt comment ſe purge 115.a
le Mouſt comme ne ſeſpandra en bouillant ibid.
Pour auoir mouſt toute l'annee ibid.
Bon mulet mauuaiſe beſte 101.a
Mulet profitable 34.a
Mulets à labourer 101.a
Mulets d'Auuergne 21.a,94.a
Murailles de la court 6.b
Muſcadet 73.b, 109.b

N

NAttes 103.a
Nature de la paonneſſe 17.b
Nature des coins maligne 86.b
Nature n'eſt iamais oyſeuſe 98.a
Naturel de la terre, à cognoiſtre 5.a
Le Naturel paſſe en toutes choſes 14.b
Naueaux 36.b
Ne faut point laiſſer perdre vn poulce de terre 9.a
Neceſsité engendre artifice 3.a
Neceſsitez à fournir 9.a
Nefflier 78.a
Neffles à garder 86.b
Neffles douces 74.a
Neffles ſans pierres & douces 72.a
Negrier 109.a
Neraut ibid.
Neuf choſes requiſes à vn beau lieu 129.a
Nielle 55.a
Noiſilles 63.b
Noiſilliers 76.b
Noix à garder entieres 86.b
Noix, prunes, & amãdes groſſes 72.b
Nõbre impair és œufs à couuer 13.a
Normand 9.b
Nourriture des beſtes ſauuages 135.a
Nourriture des chiens de chaſſe 137.b
Nourriture du hairon 136.a
Nourriture des oyſeaux de proye 152.b
Nourriture des petits paons 17.b
Norriture de la tortue 19.a
Nourriture moyenne 22.b
Noyau de datte 63.b
Noyer 78.b
Noyer ſans fueilles ne fruit iuſques à la S. Iean 75.b
Noix ſans cocque 72.b

Nulle contrainte bonne 5.a
Nulle ſituation de maiſon ruſtique parfaite 3.a

O

OEil chaſsieux 30.b
Oeil de maiſtre engraiſſe le cheual 5.b
Oeillets ayans la ſenteur de clou de girofles 46.b
Oeillets de Prouence, de roſette, d'Inde 46.b
Oeufs à choiſir pour couuer 13.a
Oeufs des cannes couuez de la poulle valent mieux que de leur mere 16.a
Oeufs eſtrãges à couuer 13.b
Oeufs le long de hyuer 12.b
Oeufs pour auoir femelles ou maſles 13.b
Office du berger 26.a
Office d'vn bon maiſtre de famille 6.a
Office és vendangeurs 113.b
Oignons & ciboules 36.b
Oyſeaux de paſſage 18.b
Oyſeaux de proye malades 153.a
Oyſeaux de riuiere 16.a
Oyſeaux de double vie 16.a
Oliuier 79.a
Oliuier n'empeſche la vigne 107.b
Oliuier ſterile à rendre fertile 74.a vers la fin de la page
Oliues à garder 86.b
Orge 104.a
Orme 124.a
Ormes de Gaule, & ormes Italiques 132.b
Ouailles frilleuſes 26.a
Oye, oyſeau de grand profit, & grand dommage 15.a
Oyes enſemble ſous vn toict, combien 15.b
Oyes ſauuages 15.a
Oyſon à engraiſſer 15.b
Ozeraye 7.b
Ozier 92.a

P

PAille freſche 24.b
Pain aux chiens 137.b
Pain raſsis 10.a
Païs boſſu & montueux 6.a
Païs fertiles en France 5.b
Païs ſec 3.b
Palmiers maſle & femelle 50.a
Panais 36.b
Panax 90.b
le Paon hait ſes petits iuſques à ce qu'ils ayent leur creſte 12.b
Paons chaſſent la vermine 17.b
le Papier endure tout 90.a
contre les Papillons 60.a
Parc du berger en Eſté 26.b
Parc des beſtes ſauuages 2.a
Parfum du coulombier 20.b
Partois 5.a
Paſtez de prunes 88.b
Paſtis, ou pré de paſture 7.b
Paſſetemps du bois ſauuage 129.b

Paſture des oyes 15.b
Peau tenant aux os au beuf 23.b
Penniers à pondre 11.a
Pente des iardins 35.b
Pepie des poulles 12.a,b
Pepiniere 7.b
Percer les vins 114.b
Perdrix grieſches 19.a
le Pere de famille doit auoir cognoiſſance des choſes ruſtiques 8.a
Perroquet friand de ſaffran 54.a
Perron 7.a
ſortes de Peſcher defendues 94.a
Peſches 63.b
Peſches auancees 71.b
Peſches, ceriſes, neffles, ſentant les eſpices 72.a
Peſches & amandes enſemble 74.b
Peſches & coings enſemble ibid.
Peſches non pourries 73.a
Peſches ou amandes eſcrites ibid.
Peſches ou preſſes à garder 87.a
Peſches rouges 73.a
Peſches ſans noyau 73.b
Peſte de la brebis 27.a
Petits arbres 81.b
Picard 9.b
Pies & moyneaux maſle & femelle couuent 20.a
Pigeon de grand degaſt 19.b
Pigeons differens 20.a
Pigeons font des petits trois fois l'an 20.b
Pin 79.b
Pinet d'Anjou 109.b
Piqueure d'arbres 82.a
Piqueure de meuriers, figuiers coigniers, grenadiers, &c. 64.b
Piqueurs 141.a
Playes aux chiens 138.b
Plaiſir des Princes 3.b
Plantage premier ſoit bon & & ſeur 132.a
Plantation de choux 39.b
Plantain 90.b
Plante de cerifier par ſcions 64.a
Plante de cheſne & chaſtaignier 125.a
Plante de couldres franches 64.a
Plante de figuier à la mode Geneuoiſe 64.b
Plante de groiſilliers, framboiſiers, & vinettiers 65.a
Plante de noyau 63.a
Plante de perfiguier 63.b
Plante de peſche 64.a
Plante de pin 63.b
Plante de prunes ibid.
Plante de pruniers 64.a
Planter à barre, à la fiche, en godeau 107.b
Planter à double 107.a
Plantes ſans racines 81.b
Plume d'oye morte 15.b
Plus de ſots achepteurs que vendeurs 2.b
Podagre 154.a
Poirier 78.a

Poires ſans pierre 74.a
Poires à garder 86.b
Poires auancees 74.a
Tardifues ibidem
Poires d'angoiſſe ou de parmain auancees 72.b
Poiteuin 9.b
Poiſſon blanc 93.b
Pommes à garder 86.b
Pommes de blondurel 73.b
Pommes de deux faueurs, 74.a
Pommes douces 74.b
Pommes rouges 74.a
Pommier 78.a
Pommier fertile 74.b
Pompons de garde 45.a
Pompons & cõcombres ſans graine 44.b
Pompons ou melons laxatifs, ibidem
Pompõs odorans 44.b.45.a
Pompons ſuccrins ibid.
Pont ſur Seine 90.a
Ponte de gelinottes 16 b
Ponte des oyes 15.a
Ponte des poulles d'Inde, 18.b
Ponte de paonneſſe 17.b
ponte des poulles 12.b
Porc, impatient de faim 25.a
Porreaux & ciuots 36 b
Portail de derriere 8.a
Porte du baſtiment 6.b
Portees du cerf 139.b
Potage aux chiens 138.a
Poullailler 7.a
Signes d'vn bon poulain, & auſsi cheual 30.a
Poulle bonne 11.b
Poulle chantant cõme le coq ibidem
Poulle enragee ibid.
Poulle ieune bonne à põdre, vieille à couuer ibi.
Poulle trop graſſe ibi.
Poulle trop ieune glouſſant, ibidem
Poulles d'Inde, coffre à auoine 18.a
Poulles & coqs d'Inde 7.a
Poullets d'eau 16.a
Poulles de Numidie 16.b
Poullets nouuellemẽt eſclos à conduire 14.a
Au mal de poulmõ aux beufs 23.b
Pour oſter l'enuie de couuer aux poulles 11.b
Pourceau plus gourmãd que toutes beſtes de nourriture 24.b
Pourceau ſubiect à la peſte, a enflure de ratte 25.b
Contre les puſſons 55.b
Poux 154.a
Poux aux beufs 23.b
Poux & vermine aux poulles 12.a.b
Pré 89.b
Preau 61.a
Prendre l'oyſeau à l'arc ou à l'arbaleſte 154.b
Preſeruatif de maledie aux beufs 22.b
Preſeruer les poullets nouuellement eſclos, de la pepie, 14 a
Preſſes ou peſches-pommes, 75.a

Preſſoirs & foulleures 7.a
Preſt, comme ſe doit faire, 8.b
Prez à labourer 91.b
Prez à ſemer 90.a
Priuez 7.a
Proces à gouuerner 8.b
Profit de la chaſſe aux beſtes à quatre pieds 136.b
Profit du coulombier 19.b
Profit du parc 135.a
Prouençal 9.b
Prouerbe 1.b.3 a.5.a 39.a
Prouerbe, qui voudroit planter ſon pere, on luy coupperoit la teſte 81.b
Prouerbe, plãter en croiſſant, ſemer en decours 100.a
Prouigner, tierce façon 110.a
Prouigner de trois ſortes, 65.b
Prunes de damas à garder, 87.a
Prunes, iuſques à la Touſſaints 72.a
Prunier 79.b
Prunes ſemblables à l'amãde, 73.b
Puis 3.b.4.a.6.a.7.b

Q.

QVatre ſortes de chiens de chaſſe 137.a
Quelles choſes ſont à bailler à ferme 8.a
Quercus 133.b

R.

Racine de chou fait le vin aigre retourner en vin 119.b
Racines propres à faire vinaigre ibidem
Rage des chiens 28.b.138.a
Raiſins à garder 112.a
Raiſins ayans les grains rouges & blancs 12.a
Raiſins au Printemps 73.a
Raiſins meurs 113.a
Raiſins ſans pepins 112.a
Raiſon à preferer par tout, 6.a
Ramiers 19.a
Rapport du veneur au Roy, 141.a
Raporteurs ne ſont a ouïr, 10.a
Contre les rats champeſtres, 56.a
Raues 36.b
Raues de deux ſortes 54.b
Redreſſer la vigne 111.a
Reffort 54.b
Regnard a prendre ſans chaſſe 150.a
Chair de Regnard, quant eſt bonne à manger 148.a
Profit du corps de Regnard en medecine ibidem
Raine ou grenouille 93.b
Reims 3.a
Relais 98.a
Remede a la coque trop dure 13.b
Remedes aux maladies de la vigne 112.b
Rendre les abbais 143.a
René du Bellay Eueſque du Mans 51.b
Repos rend l'aſne pareſſeux,

33.b
Reſponce,herbe 90.b
Reſtibule 98.a
Retraitte du cerf à cognoiſtre 140.a
Riẽ ne doit trainer en la maiſon 10.a
Rien n'eſt à negliger au pere de famille 2.b
Rien plus cher que le fien, 99.a
Riuiere voiſine 3.b
obur 133.b
Rochelle 109.a
Rois des mouſches à miel, 59.a
Rongne aux beufs 23.b
Rongne de la brebis 26.b
Roſes auancees 49.a
Roſes fort odorantes ibidem
Roſes recentes ibidem
Roſes vertes ibidem
Roſtiſſeurs trompeurs 28.a
Rubie maieur 53.a
Ruſes du cerf 141.b
Ruſes du lieure 146.b

S.

SAble à cognoiſtre 5.a
Sacre 154.b
Saffran baſtard 54.a
Saffran ordinaire 54.b
Saffrã, venin particulier pour le cueur 54.b
Saillure des iumens 29.b
Sainct foin 90.b
Saiſon de cueillir ſemences, 38.b
Saiſon de prendre le lieure, 146.a
Saiſon de tondre 26.b
Sang-moreau 109.a
Sang de la brebis 27.a
Sanglier à tuer 145.a
Le ſanglier enuieillit, quatre ans paſſez 135.b
Le ſanglier ne donne point le change 145.a
Le ſanglier rendre les abbais, 145.a
Sangliers à chaſſer 143.b
Sangliers dormants ibidem
Sãgliers,meurtriers des chiẽs, 144.b
Sangſuë auallee par le beuf, 23.b
Santé du païs 3.b
Sarcelles 16.a
Sauoye 3.a
Sarcler 102.b
Sarclement d'herbes 38.b
Sauge & hyſſope 37.a
Saule amerine 92.a
Saulmoniere 93.b
Saulx 131.b. 132.a
Sautelle 109.a
Sautereaux de Brie 100.b
Contre les ſauteraux 56.a
Cõtre les chauueſouris ibid.
Sçauoir,requis au fermier, 9.a
Sçauoir lire & eſcrire n'eſt pas neceſſaire à vn fermier 9.a
Sçauoir ſ'il y à de l'eau au vin 115.a
Scier les bleds 102.b
Scions a prouigner 66.a
Secrets de nature 13.a
Seichereſſe d'arbre 85.a

Segue, mortelle aux oyes, 25.b
Segue nuiſt aux pourceaux, 25.b
produire Seigle, contre le naturel de la franche beauſſe, 4.b
Seiour 61.b
Semence de roſe 48.b
Semence trop vielle 39.a
Semences abaſtardir 102.a
Semer en chantant 100.a
Semer graines en Eſté 38.a
Serfouyment 38.b
Contre les ſerpents 56.a
Seues des arbres entez ſe doiuent rencontrer 68.b
quaſi Signee à l'arbre 85.a
Signes de l'aage du cerf 139.b
Signes de bõne brebis & belier 27.b
Signes de bonne poulle 11.b
Signes de bonne vache 10.b
Signes de bon coq 11.b
Signes de ſanglier à chaſſer, 143.b
Signes d'vn bon chiẽ de chaſſe 137.b
Six ſeaux de raiſins au ventre d'vne truye 24.b
Sobrieté 58.b, vers la fin
Soif aux pourceaux nuiſible, 25.b
donner Soleil à l'arbre 82.b
Solongne 3.a
Solognois 9.b
Souil du ſanglier 144.a
Souris nicher ſur le dos des pourceaux 24.b
Squinancie aux cheuaux, 30.b
Sterile, maſle fructueux, femelle 134.a

T.

TAye en l'œil aux cheuaux 30.b
Tailler la vigne 110.a
Taillis & bois de fuſtaye 2.a
Tanche 93.b
Tãt plus on chaſſe en vn païs & tant plus y a de lieures, 147.b
contre les taupes 56.a
vn Taureau à ſoixãte vaches, 24.a
Temps à chaſtrer pourceaux 25.a
Temps à planter & à ſemer, 100.a
Temps à planter ſaulx, aulnes &c. 132.a
Temps a planter les arbres, 125.a
Temps de tailler les arbres, 84.a
Temps à ſcier les bleds 102.b
Temps au fermier pour ſe tenir en la metairie, & temps pour aller à la ville 8.b
Temps de chaſſer le ſanglier, 143.b
Temps de chaſtrer les beufs, 21.b
Temps d'enter greffes 66.b
Temps de faire couurir les vaches au taureau 24.a

Temps d'eſchiquoter les ieunes arbres 83.a
Temps de percer le vin, ſelon anciens 114.b
Temps de ſouer la truye 25.a
Tẽps pour eſclorre les poullets 13.a
Temps pour faire couuer les poulles ibidem
Terre à amaigrir 3.b
Terre ameine guerre 2.b
Terre à cheſne 134.b
Terre argilleuſe 5.a
Terre bonne 2.b
Terre cheuauchee, à demy mangee 6.a
Terre non cultiuee 98.a
Toute terre par longue iachere ſ'amaigriſt 36.b
Terre trop molle 81.b
Terre trop trauaillee ſans amender, dure peu en valeur 5.b
Terres à grain 2.a
Terres fortes 3 b
Teſſons, porchins & chenins 148.a
Teſte de vieil cerf 140.a
Tiercer 111.a
Toiſon des moutons morts ou tuez 15.b
Tonneaux à receuoir le vin, 113.b
Tõneaux mis en la caue 114.a
Tonnoirre 3.a
Tortue 93.a
Touraine, iardin de France, 4.b.85.b
Tourds ou griues 16.b
Tourengeois 9.b
Tourtre n'ayme eſtre enfermee 19.a
Tourtres plus promptes a apriuoiſer & engraiſſer 18.b
Toux aux beufs 23.a
Toux de la brebis 27.a & courte alaine ibidem
Toux du cheual 31.a
Tranſplantation 38 a
Tranſuaſer le vin 114.a.b
Treilles à verius 1.b
Trouuer le giſte, premier point de prende le lieure, 146.b
Troye 3.a
Trois ſortes de chaſſe 136.b
Trop exiger d'vn ſeruiteur, 9.a
Truyes mãgeans leurs petits 25.a, & les enfans aux bers, ibidem
Truitte 93.b
Tumeurs inueterees 32.b

V.

VAches brehaynes 10.b
Valentienne, val des cygnes 16.b
Vautour 153.a
Veau à chaſtrer 10.b
Veaux ſeparez de leurs meres 20.b
Vendanger 113 a.b
cõtre le Venin deuoré par le cheual 33.a
Vent de midy, incõmode 5.b
Verger 7.b.61.a
Verger à fruits 2.a

dix Verrots, pour cent truyes 25.a
engendrement de Vers 85.b
Vers aux arbres 84.b
Vers lambrics au cheual 32.b
A faire mourir vers qui molestent les arbres 85.b
Vertu du Croissant de la Lune 37.b
Veruaine 4.a
Vesselé 3.a.89.b
Veterinaire de Vegece 33.a
Veuës du bastiment 6.a
Veuës principales au Leuant, 7.a
Vie des chesnes 134.a
Vigne 2.a
Vigne à defendre, contre la gelee 112.b
Vigne mariee à l'orme 92.a
Vigne noire, de quatre sortes, 108.b
Vigne ou doit estre situee 4.a
Vigne theriacale 111.b
Vignes en forme de treille, 107.a
Vigne sterile à rendre fertile, 112.b
Vignes sur arbres 106.b
Vigneron mauuais 108.a
Vignoble bon 5.a
Vins à gouuerner és caues, 118.a
Vin à hair 117.a
Vin blanc à tourner en noir, & au contraire 116.a
Vin clairet 116.a
Vin d'absince 117.b
Vin d'anis, d'anet, de poires, &c. 117.b
Vin de thym 117.b
Vin de cormes, coin & meurtre 118.a
Vin de grenades ibidem
Vin de marrube 117.b
Vin contre morsure de serpẽt 72.a
Vin cuit 116.a
Vin dãs lequel soit tombé du venin ou q̃lques bestes 119.a
Vin de garde 117.a
Vin doux pour toute l'annee 116.b
Vin du milieu du tonneau est le meilleur 114.b
Vin Grec 116.b
Vin introduit oubliance aux tourtres 19.a
Vin moyst 118.b
Vin n'ayant point de fleur, 116.a
Vin odorant ibid.
Vin portant beaucoup d'eau ibid.
Vin qui se commence à gaster 118 b
Vin qui ne deuiẽne fort 117.a
le Vin rend les hommes forts 106.b
Vin subiet à contagion 114.a
Vin trop aqueux 119.a
Vin trouble 118.b
Vin vieil, de vin nouueau, 117.a
Vins medecinaux 117.b
Vins troublez à faire reposer 116.b
Vins quãd principalement se tournent 118. a, & le remede ibidem

Vinaigre doux 120.a
Vinaigre fait de vin gasté, 119.b
Vinaigre fait sans vin 120.a
Vinaigre poiuré 120.a
Vinaigre puissant 120.a
Vinaigre retourner en vin, 119.b
Vinaigre rosat ibidem
Vinaigre sec ibidem
Vinaigre squillitique 120.a.b
Vinaigre, vice du vin 119.a
Vlceres aux beufs 23.b
Virginité 51.a
Viuier 2.a
Vn coq pour douze poulles, 11.a
Voliere & coulombier 7.a
Lieu pour voler le hairon, 136.b
Vrine de regnard, puante, 150.a
les Vtils de celuy qui ente, 67.a
Vtilité de la terre cultiuee en bois 130.a
Vtils pour vendanger 113.b

Y.

YVrongnes à faire sobres, 117.a

FIN.

Fautes aduenues en l'impreſsion.

Fueillet	*Page*	*Ligne*	*Liſez*
1	2	19	la, pour, le
4	2	20	la, pour, le
4	2	38	ſauuagine, pour, ſouuagine
5	1	40	grauelleux, pour, grauetteux
25	2	34	eſtre, pour, eſt
26	2	2	raſtelera, pour, raſteler
33	2	14	pourroit, pour, pouuoit
45	2	32	oſtez ces trois mots [ſur laquelle lon] & pour oir, liſez oit.
48	1	23	poncilles, pour, pomalles
51	2	28	poncilles, pour, poucilles
51	2	8	l'amandier, pour, lauandier
52	2	5	poncilles, pour, poucilles
52	2	13	&, pour, en
52	2	15	iceux, pour, iceluy
52	2	23	leur, pour, luy
52	2	28	eſlaguer, pour, eſlagner
53	2	22	Glaſtum, pour, Glaſtin
56	2	30	brins, pour, bruis
71	2	29	gets, pour, gots
72	2	2	Rieule, pour, Kieule
73	1	30	Cinnabre, pour, Cumable
76	2	36	ſeme, pour, ſeue
77	2	7	poncilles, pour, poucilles
81	1	26	preceptes, pour, preteſtes
82	1	20	eſlaguer, pour, eſlaigner
88	2	30	paſte, pour, paſtez
90	2	1	ranuncule, pour, remucule
91	1	40	linaire, pour, liuaire
91	2	1	l'eſuie, pour, l'eſale
91	2	7	charuis, pour, charnis
91	2	23	lune, pour, laine

Feuillet	Page	Ligne	Lisez
98	1	26	chamepytis, pour, chamepyſtis
98	1	30	ſymphite, pour, ſymphile
99	2	30	ceux-là ne me ſemblent, pour, ceux là me ſemblent
100	2	2	Galie, pour, Galice
100	2	2	Boyau, pour, boyan
104	1	31	oſtez [principalement]
112	1	27	bouillante, pour, bouillaſte
116	2	8	mettez le coma apres, le marc:
135	2	20	diſions, pour, diſons
136	2	13	contemnement, pour, contentement
137	1	23	change, pour, chauge
137	2	30	ameutent, pour, amentent
140	2	35	mut, pour, nuit
141	2	20	ameuter, pour, amenter
142	2	5	il, pour, ſil
143	1	12	ſe, pour, le
145	1	8	change, pour, chauge
145	1	17	frappent, pour, frappant